

**ANALISIS PENERIMAAN PENGUSAHA OLAHAN MIE
TERHADAP SYARAT HALAL DARI LEMBAGA PENGKAJIAN
PANGAN OBAT-OBATAN DAN KOSMETIKA MAJELIS
ULAMA INDONESIA (LPPOM MUI)
(Studi Kasus Pada Restoran Mie Skala Mikro di Malang)**

SKRIPSI

**Oleh:
DWI INDRA AMINI
135100301111041**



**JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS BRAWIJAYA
MALANG
2018**

**ANALISIS PENERIMAAN PENGUSAHA OLAHAN MIE
TERHADAP SYARAT HALAL DARI LEMBAGA PENGKAJIAN
PANGAN OBAT-OBATAN DAN KOSMETIKA MAJELIS
ULAMA INDONESIA (LPPOM MUI)
(Studi Kasus Pada Restoran Mie Skala Mikro di Malang)**

**Oleh :
DWI INDRA AMINI
135100301111041**

Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Teknologi Pertanian



**JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS BRAWIJAYA
MALANG
2018**

LEMBAR PERSETUJUAN

Judul TA : Analisis Penerimaan Pengusaha
Olahan Mie Terhadap Syarat Halal dari
Lembaga Pengkajian Pangan Obat-
obatan dan Kosmetika Majelis Ulama
Indonesia (LPPOM MUI) (Studi Kasus
Pada Restoran Mie Skala Mikro di
Malang)

Nama Mahasiswa : Dwi Indra Amini
NIM : 135100301111041
Jurusan : Teknologi Industri Pertanian
Fakultas : Teknologi Pertanian

Pembimbing I



Dr. Retno Astuti, STP, MT.
NIP. 19700521 200212 2 001

Pembimbing II



Dr. Sucipto, STP, MP.
NIP. 19730602 199903 1 001

Tanggal Persetujuan:

26 - 01 - 2018

Tanggal Persetujuan:

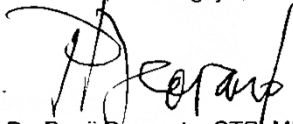
26 - 01 - 2018

LEMBAR PENGESAHAN

Judul TA : Analisis Penerimaan Pengusaha
Olahan Mie Terhadap Syarat Halal dari
Lembaga Pengkajian Pangan Obat-
obatan dan Kosmetika Majelis Ulama
Indonesia (LPPOM MUI) (Studi Kasus
Pada Restoran Mie Skala Mikro di
Malang)

Nama Mahasiswa : Dwi Indra Amini
NIM : 135100301111041
Jurusan : Teknologi Industri Pertanian
Fakultas : Teknologi Pertanian

Dosen Penguji I,



Dr. Panji Deoranto, STP, MP.
NIP. 19710806 200212 1 002

Dosen Penguji II,



Dr. Retno Astuti, STP, MT.
NIP. 19700521 200212 2 001

Dosen Penguji III,



Dr. Sucipto, STP, MP.
NIP. 19730602 199903 1 001



Ketua Jurusan,

Dr. Sucipto, STP, MP.
NIP. 19730602 199903 1 001

RIWAYAT HIDUP



Penulis dilahirkan di Mojokerto pada tanggal 02 Oktober 1995 dari pasangan Bapak Muslimin dan Ibu Aspiah. Penulis merupakan anak pertama dari 2 bersaudara. Penulis menyelesaikan pendidikan Sekolah Dasar di SDN Puri III pada tahun 2007. Kemudian melanjutkan di SMP Negeri 1 Puri dan lulus pada tahun 2010, dilanjutkan ke SMA PGRI 1 Kota Mojokerto dan lulus pada tahun 2013. Penulis kemudian melanjutkan pendidikan S1 di Universitas Brawijaya jurusan Teknologi Industri Pertanian melalui jalur SNMPTN dan dinyatakan lulus pada tahun 2018.

Pada masa pendidikannya, penulis aktif sebagai asisten praktikum di beberapa mata kuliah seperti Manajemen Lingkungan dan Limbah Industri 2016 dan Perancangan Bahan dan Tata Letak Fasilitas 2017. Penulis juga aktif berorganisasi sebagai staff departemen kaderisasi LKMF FORKITA tahun kepengurusan 2013/2014, pengurus harian UKM KORPS SUKARELA UNIVERSITAS BRAWIJAYA 2016/2017 sebagai anggota divisi PENGABDIAN MASYARAKAT. Selain itu penulis juga aktif pada kegiatan kepanitiaan seperti sebagai anggota divisi pendamping PKM dan PKJ 2014, staff kesehatan pada PKKMU 2014, anggota divisi kesehatan pada PKKMF 2015, anggota sie acara pada Lomba Palang Merah Remaja Malang Terbuka (BALARAM) XXVI 2014 dan anggota sie juri pada BALARAM XXVII 2016, dan ketua pelaksana pada Bakti Sosial Desa KORPS SUKARELA UB 2016.

Alhamdulillah...
Terima kasih Ya Allah
Karya kecilku ini kupersembahkan kepada Ibu, Bapak dan Adik
yang selalu mendoakan dan selalu ada hingga terselesaikannya
karya ini.
Terima kasih

PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama Mahasiswa : Dwi Indra Amini
NIM : 135100301111041
Jurusan : Teknologi Industri Pertanian
Fakultas : Teknologi Pertanian
Judul Tugas Akhir : Analisis Penerimaan Pengusaha Olahan
Mie Terhadap Syarat Halal dari Lembaga
Pengkajian Pangan Obat-obatan dan
Kosmetika Majelis Ulama Indonesia
(LPPOM MUI) (Studi Kasus Pada
Restoran Mie Skala Mikro di Malang)

Menyatakan bahwa,
Tugas Akhir dengan judul di atas merupakan karya asli penulis
tersebut di atas. Apabila dikemudian hari terbukti pernyataan ini
tidak benar saya bersedia dituntut sesuai hukum yang berlaku.

Malang, Januari 2018
Pembuat Pernyataan,

Dwi Indra Amini
135100301111041

DWI INDRA AMINI. 135100301111041. Analisis Penerimaan Pengusaha Olahan Mie Terhadap Syarat Halal dari Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI) (Studi Kasus pada Restoran Mie Skala Mikro di Malang). TA. Dosen Pembimbing: Dr. Retno Astuti, STP., MT dan Dr. Sucipto, STP., MP.

RINGKASAN

Bisnis kuliner sangat menjanjikan, karena menjadi kebutuhan pokok manusia. Pertumbuhan restoran di Kota Malang sangat pesat dengan jumlah 198 pada tahun 2016. Salah satu kuliner Kota Malang yang digemari adalah olahan mie. Produsen perlu memperhatikan produksi halal mengingat mayoritas 89,63% penduduk kota Malang muslim. Persyaratan sertifikasi halal dari Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI) yang tidak mudah menjadikan pengusaha enggan mendaftarkan usahanya, padahal pengusaha akan mendapat banyak manfaat jika usahanya mempunyai sertifikat halal. Tujuan penelitian ini adalah mengetahui faktor yang mempengaruhi penerimaan syarat halal dari LPPOM MUI agar pengusaha olahan mie termotivasi mendaftarkan sertifikasi halal usahanya.

Partial Least Square (PLS) digunakan dalam penelitian ini untuk memprediksi pengaruh variabel X terhadap variabel Y. Data diperoleh dengan menyebarkan kuesioner kepada 37 responden dengan skala *likert* 1 sampai 7. Responden adalah pemilik restoran olahan mie. Variabel laten eksogen penelitian ini terdiri dari *pengetahuan* (X_1), citra lembaga LPPOM MUI (X_2), aksesibilitas (X_3), *persepsi* (X_4), manfaat sertifikat (X_5) dan variabel laten endogen adalah *penerimaan syarat halal LPPOM MUI* (Y).

Hasil penelitian menunjukkan semua variabel mempengaruhi penerimaan syarat halal. Variabel pengetahuan dan aksesibilitas dinyatakan signifikan sedangkan variabel citra lembaga LPPOM MUI, persepsi dan manfaat sertifikat tidak signifikan. Nilai *Adjusted R-squared* sebesar 0,697 berarti pengaruh variasi variabel pada model dalam penelitian ini sebesar 69,7% dan sisanya 30,3% dipengaruhi variabel lain.

Para pengusaha perlu pemahaman lebih mengenai pentingnya legalitas kehalalan menunya sebagai jaminan halal pada konsumen, serta lebih aktif mencari informasi tata cara pengajuan sertifikasi halal dan syarat yang harus dipenuhi, baik melalui media *online* maupun *offline*. Faktor-faktor lain yang dapat mempengaruhi penerimaan syarat halal perlu dikaji lebih dalam untuk penelitian selanjutnya misalnya mengenai aspek religiusitas pengusaha.

Kata kunci: Halal, Penerimaan, Pengusaha, Syarat Halal

DWI INDRA AMINI. 135100301111041. *Acceptance Analysis of Entrepreneurs in Noodle Restaurants on Halal Requirements from the Assessment Institute for Foods, Drugs And Cosmetics, the Indonesian Council of Ulama (AIDC ICU) (Case Study of Micro Scale Noodle Restaurant in Malang). Minor Thesis. Supervisors: Dr. Retno Astuti, STP., MT and Dr. Sucipto, STP., MP.*

SUMMARY

Culinary business is one promising business, because it is a priority of human needs. Restaurants in Malang is growing rapidly with total amount of 198 in 2016. One of Malang's culinary favourite is noodle. Halal production is a factor that needs to be considered by the producers since the majority of the population of Malang city as much as 89,63% is Muslim. Halal certification requirements from the Assessment Institute for Foods, Drugs and Cosmetics, the Indonesian Council of Ulama (AIDC ICU) are not easy which make the producers do not want to register their business. Although halal certification of their business will give many benefits. This study aims to determine the factors that affect acceptance of halal requirements from the LPPOM MUI for entrepreneurs in noodle restaurants to register the halal certification of their business.

Partial Least Square (PLS) used in this research to predict the influence of variable X on variables Y. Data were obtained by distributing questionnaires to 37 respondents. Scale used likert scale 1 to 7. Respondents were the owner of noodle restaurant. The exogenous latent variables in this study were knowledge (X1), the image of LPPOM MUI (X2), accessibility (X3), perception (X4), benefit of certificate (X5) and endogenous latent variable is acceptance of halal terms LPPOM MUI (Y).

The results showed that all variables influence acceptance of halal requirements. Significant variables was knowledge and accessibility, then not significant variables were the image of LPPOM MUI, perception and benefit of certificate. Adjusted R-squared value was 0,697 which means that the influence of variation variables in this study was 69,7% and the remaining 30,3% was influenced by other variables outside this research

model. The entrepreneurs need a better understanding of the importance of the halal menu legality as halal assurance as well as more actively seek information about the procedure for fulfilling of halal certification, either through online and offline media. Other factors that may influence the acceptance of halal requirements need to be studied more deeply for further research such as on the aspect of employer religiosity.

Keywords: *Halal, Acceptance, Entrepreneur, Halal Terms*

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah, puji syukur Allah Yang Maha Esa karena atas rahmat dan anugerah-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Analisis Penerimaan Pengusaha Olahan Mie Terhadap Syarat Halal dari Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI) (Studi Kasus Pada Restoran Mie Skala Mikro di Kota Malang)” dengan baik. Tidak lupa penulis menyampaikan terima kasih kepada:

1. Ibu Dr. Retno Astuti STP., MT selaku dosen pembimbing 1 yang telah meluangkan waktunya dan membimbing penulis sehingga dapat menyelesaikan skripsi ini secara menyeluruh.
2. Bapak Dr. Sucipto STP., MP selaku dosen pembimbing 2 dan Ketua Jurusan Teknologi Industri Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya yang telah meluangkan waktunya dan membimbing penulis sehingga dapat menyelesaikan proposal ini secara menyeluruh.
3. Bapak Panji Deoranto, STP.,MP selaku dosen penguji yang telah meluangkan waktu dan memberikan masukan serta saran yang membangun.
4. Keluarga tercinta Bapak Muslimin, Ibu Aspih dan Adik Dinik Romadhoni yang selalu memberi baik materi maupun moril.
5. Keluarga besar KORPS SUKARELA UB yang selalu memberi dukungan dan doa.
6. Teman-teman STRONG, EMBRIO, KOS 88 yang berbaik hati mendengarkan, memberi semangat, masukan dan motivasi.
7. Sahabat-sahabatku dan teman-teman Jurusan TIP UB 2013 dalam pelaksanaan maupun penyelesaian skripsi ini.
8. BAKESBANGPOL dan Dinas Pariwisata Kota Malang yang telah memberikan bantuan berupa informasi.
9. Semua pihak yang bersedia menjadi responden dan mengisi kuesioner.

10. Semua pihak yang telah membantu dalam penyelesaian penulisan skripsi ini yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari sempurna. Karena itu, saran dan kritik membangun sangat penulis harapkan untuk kesempurnaan skripsi ini. Akhir kata, penulis berharap semoga Allah SWT membalas segala kebaikan dan ketulusan yang telah diberikan.

Malang, Januari 2018

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PERSETUJUAN	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
RIWAYAT HIDUP	iv
LEMBAR PERUNTUKAN.....	v
PERNYATAAN KEASLIAN TA	vi
RINGKASAN	vii
SUMMARY	ix
KATA PENGANTAR	xi
DAFTAR ISI.....	xiii
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR GAMBAR	xvi
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan	4
1.4 Manfaat	4
II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Perkembangan Mie dan Olahannya	5
2.2 Usaha Kuliner	5
2.3 Sertifikat Halal	7
2.4 Persyaratan Sistem Jaminan Halal.....	8
2.5 Manfaat Sertifikat Halal bagi Pengusaha.....	11
2.6 Metode PLS (<i>Partial Least Square</i>).....	12
2.7 Penelitian Terdahulu	14
III METODE PENELITIAN	17
3.1 Lokasi dan Waktu Penelitian	17
3.2 Prosedur Penelitian	17
1. Survei Pendahuluan	17
2. Studi Literatur	17
3. Identifikasi Masalah dan Perumusan Masalah	19
4. Identifikasi Variabel.....	19
5. Penentuan Populasi dan Sampel.....	19
6. Penyusunan Kuesioner.....	20
7. Pengumpulan Data	21

8. Pengujian Instrumen.....	23
9. Deskripsi Tanggapan Responden.....	24
10. Pengujian Model dengan PLS	25
11. Interpretasi Hasil.....	36
12. Kesimpulan dan Saran	36
IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	37
4.1 Gambaran Umum Syarat Halal	37
4.2 Profil Responden.....	40
4.3 Pengujian Instrumen Penelitian.....	43
4.3.1 Uji Validitas.....	43
4.3.2 Uji Reliabilitas	45
4.4 Deskripsi Tanggapan Responden	45
4.5 Hasil Analisis Inferensial	50
4.5.1 Evaluasi Kriteria <i>Goodness of Fit</i>	50
4.5.2 Evaluasi Model Pengukuran (<i>Outer Model</i>).....	56
4.6 Hasil Uji Hipotesis	61
4.7 Penerimaan Syarat Halal dan Upaya Peningkatannya	67
V PENUTUP	69
5.1 Kesimpulan	69
5.2 Saran	70
DAFTAR PUSTAKA.....	71
LAMPIRAN.....	77

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Nilai Skor Berdasarkan Skala Likert	21
Tabel 3.2 Variabel dan Indikator Penelitian	22
Tabel 4.1 Profil Responden.....	42
Tabel 4.2 Hasil Uji Validitas	44
Tabel 4.3 Hasil Tanggapan Responden	49
Tabel 4.4 Nilai <i>Loading Factor</i>	51
Tabel 4.5 Nilai <i>Average Variance Extracted (AVE)</i>	51
Tabel 4.6 Hasil <i>Discriminant Validity</i>	53
Tabel 4.7 Hasil <i>Composite Reliability</i> dan <i>Cronbach's Alpha</i> .	54
Tabel 4.8 Hasil Model <i>Fit Path Coefficient</i>	55
Tabel 4.9 Nilai <i>Loading Factor</i> dan <i>Mean</i> Tiap Indikator	59
Tabel 4.10 Hasil Pengujian Hipotesis pada Model Penelitian .	64

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Contoh Model Struktural	13
Gambar 3.1 Prosedur Penelitian	18
Gambar 3.2 Tahapan pemodelan PLS	25
Gambar 3.3 Model Struktural	26
Gambar 3.4 Model Reflektif Variabel Pengetahuan.....	27
Gambar 3.5 Model Reflektif Variabel Citra Lembaga LPPOM MUI	27
Gambar 3.6 Model Reflektif Variabel Aksesibilitas	27
Gambar 3.7 Model Reflektif Variabel Persepsi	27
Gambar 3.8 Model Reflektif Variabel Manfaat Sertifikat	28
Gambar 3.9 Model Reflektif Variabel Penerimaan Syarat Halal	28
Gambar 3.10 Konstruksi Diagram Jalur.....	29
Gambar 4.1 Nilai Koefisien Jalur <i>Structural Model</i>	64

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Tabel Rekomendasi Sampel Pada PLS.....	77
Lampiran 2 Kuesioner Penelitian	78
Lampiran 3 Hasil Rekap Identitas Responden	81
Lampiran 4 Hasil Rekap Jawaban Responden.....	83
Lampiran 5 Output Uji Validitas dengan SPSS 16.0.....	84
Lampiran 6 Output Uji Reliabilitas dengan SPSS 16.0 ...	86
Lampiran 7 Output <i>WarpPLS 5.0 Convergent Validity</i>	87
Lampiran 8 Output <i>WarpPLS 5.0 Discriminant Validity</i> ..	88
Lampiran 9 Output <i>WarpPLS 5.0 Latent Variable</i> <i>Coefficients</i>	89
Lampiran 10 Output <i>WarpPLS 5.0 General SEM</i> <i>Analysis Result</i>	90
Lampiran 11 Output <i>WarpPLS 5.0 Uji Hipotesis</i>	91

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bisnis makanan kuliner merupakan salah satu bisnis yang menjanjikan, karena makanan menempati urutan teratas dalam pemenuhan kebutuhan pokok manusia. Seiring perkembangan jaman, kecenderungan orang untuk makan di luar rumah semakin meningkat dengan berbagai alasan praktis dan ekonomis. Hal ini mendorong pertumbuhan restoran di berbagai kota. Pertumbuhan restoran ini juga terjadi di kota Malang, dengan jumlah restoran di Kota Malang sebanyak 198 pada tahun 2016 (BPS, 2017). Kota Malang, sebagai kota yang memiliki keanekaragaman objek wisata, baik wisata alam, budaya, sejarah maupun kuliner. Potensi Kota Malang ini menyebabkan banyak berdiri berbagai macam restoran yang menawarkan berbagai jenis makanan.

Salah satu usaha kuliner yang berkembang di Kota Malang adalah usaha kuliner olahan mie. Rumah makan atau restoran maupun pedagang gerobak yang menjual olahan mie banyak terdapat di Kota Malang. Olahan mie tersebut berupa mie goreng, mie pedas, mie kuah, mie ayam, bakmi, cwie mie dan berbagai macam olahan dengan bahan utamanya adalah mie. Olahan mie banyak ditemui di berbagai tempat karena cara pengolahan dan penyajiannya yang mudah, fleksibel dikombinasikan dengan bahan makanan lain. Walaupun pengolahannya mudah dan bahan yang digunakan untuk mengolahnya juga terbilang biasa, terdapat kemungkinan pemakaian bahan yang seharusnya tidak boleh digunakan dalam proses pembuatannya yang kemungkinan terjadinya keharaman. Kejelasan asal bahan pangan dan bagaimana cara pengolahannya merupakan hal yang sangat penting, khususnya bagi konsumen di kota Malang yang menurut Badan Pusat Statistik Kota Malang (2017), terhitung hingga tahun 2016 Kota Malang memiliki jumlah penduduk muslim sebanyak 802.521 orang atau sekitar 89,63% dari total penduduknya.

Konsep makanan dan minuman halal adalah harus berasal dari bahan yang halal, diperoleh dengan cara yang halal dan diproses dengan proses yang menjamin kehalalannya. Jika salah satu tidak terpenuhi, misalkan salah satu pada bahan makanannya yang tidak halal (haram), maka makanan tersebut dikategorikan tidak halal meskipun bahan makanan yang lainnya halal. Produksi dengan konsep kehalalan adalah faktor utama yang harus diperhatikan oleh setiap produsen. Pada saat ini sebagian besar usaha olahan mie di Malang belum mempunyai sertifikat halal. Pada saat penelitian ini dilakukan, sertifikat halal merupakan fatwa tertulis yang dikeluarkan oleh MUI yang menyatakan kehalalan suatu produk sesuai dengan syari'at Islam dalam upaya memenuhi harapan masyarakat muslim khususnya terhadap kepastian kehalalan produk makanan. Produsen yang mendaftarkan produknya perlu melalui tahapan proses yang ditetapkan oleh LPPOM. Lembaga tersebut kemudian akan mengutus tim audit atau auditor LPPOM yang akan melakukan pemeriksaan terhadap produk produsen yang didaftarkan. Proses yang dilalui untuk mendapatkan sertifikat tersebut tidak mudah bagi pengusaha olahan mie, sehingga para pengusaha tersebut enggan untuk mengikuti prosedur dalam mendapatkan sertifikat halal. Di sisi lain, suatu usaha yang sudah mendapatkan sertifikat halal dapat menaikkan mutu produk mereka di pasaran lokal dan internasional selain dalam rangka memuaskan pihak konsumen. Produsen yang memiliki sertifikat dan tanda halal dapat menjadi standar ukuran kualitas mutu untuk produknya.

Menurut Ramlan dan Nahrowi (2014), beberapa manfaat label halal bagi produsen antara lain memiliki USP (*Unic Selling Point*), meningkatkan kepercayaan konsumen atas produk yang dikeluarkannya, kesempatan untuk meraih pasar pangan halal. Sertifikasi halal juga merupakan jaminan yang dapat dipercaya untuk mendukung klaim pangan halal, 100 % keuntungan dari *market share* yang lebih besar tanpa kerugian dari pasar atau klien *non muslim*, meningkatkan *marketability* produk di pasar atau Negara dengan mayoritas penduduk muslim, investasi

berbiaya murah dibandingkan dengan pertumbuhan *revenue* yang dapat dicapai, dan peningkatan citra produk. Pada dasarnya, pengusaha olahan mie di Kota Malang akan mendapatkan banyak manfaat jika usahanya mempunyai sertifikat halal, tetapi persyaratan dari LPPOM MUI yang tidak mudah menjadikan para pengusaha enggan mendaftarkan usahanya. Oleh karena itu perlu diketahui faktor-faktor yang mempengaruhi penerimaan halal dari syarat LPPOM MUI agar pengusaha olahan mie termotivasi untuk mendaftarkan usahanya dalam mendapatkan sertifikat halal.

Salah satu metode untuk mengatasi permasalahan dalam hubungan tersebut adalah PLS (*Partial Least Square*). Menurut Abdi (2003), PLS merupakan SEM (*Structural Equation Modeling*) berbasis *component* atau *variance* dengan metode analisis yang tidak didasarkan pada banyak asumsi. Tujuan dari PLS adalah menguji teori yang lemah dan data yang lemah seperti jumlah sampel yang kecil atau adanya masalah normalitas data, memprediksikan pengaruh variabel X (variabel eksogen) terhadap Y (variabel endogen) dan menjelaskan hubungan teoritikal di antara kedua variabel tersebut.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasar latar belakang diatas, maka permasalahan penelitian ini adalah:

1. Apa faktor-faktor yang mempengaruhi penerimaan pengusaha olahan mie di kota Malang terhadap syarat halal dari LPPOM MUI?
2. Bagaimana upaya atau usulan perbaikan yang harus dilakukan untuk meningkatkan penerimaan pengusaha olahan mie di kota Malang terhadap syarat halal dari LPPOM MUI?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah, maka tujuan dari penelitian adalah:

1. Mengetahui faktor apa saja yang mempengaruhi penerimaan pengusaha olahan mie di kota Malang terhadap syarat halal dari LPPOM MUI.
2. Menentukan upaya atau usulan perbaikan untuk meningkatkan penerimaan pengusaha olahan mie di kota Malang terhadap syarat halal dari LPPOM MUI.

1.4 Manfaat

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut:

1. Secara ilmiah, penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi bagi semua pihak terutama kepada pemerhati hukum Islam serta lembaga yang bersangkutan dalam aktivitas produksi untuk menjamin kualitas kehalalan produknya.
2. Secara praktis, penelitian ini dapat dijadikan wawasan pengetahuan bagi penulis khususnya dan bagi pembaca secara umum, serta dapat dijadikan masukan bagi lembaga yang terlibat.
3. Sebagai informasi untuk penelitian lebih lanjut.

II TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Perkembangan Mie dan Olahannya

Mie adalah produk makanan yang dibuat dari tepung terigu dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain dan bahan tambahan makanan yang diijinkan. Dalam perkembangannya, mie merupakan produk yang sangat dikenal di berbagai belahan dunia. Di Indonesia, mie bahkan telah menjadi pangan alternatif utama setelah nasi. Perkembangan konsumsi mie yang pesat menunjukkan bahwa mie merupakan jenis makanan yang sesuai dengan kebutuhan atau preferensi konsumen Indonesia (Revitriani, 2013). Di masing-masing negara, proses pembuatan mie, bahan-bahan pembuatan mie, dan olahan mie mengalami penyesuaian dan kreatifitas sesuai dengan adat dan budaya setempat, sehingga hal tersebut memunculkan aneka jenis mie dan variasi kuliner berbahan mie (Auliana, 2013).

Mie merupakan bahan makanan alternatif yang menjadi salah satu kuliner favorit di berbagai negara. Mie bahkan disukai hampir semua orang baik anak-anak dan dewasa. Permintaan akan mie cenderung selalu stabil meskipun keadaan ekonomi sedang krisis, karena harganya yang terjangkau dan proses memasaknya yang mudah. Aneka olahan mie menurut Maharani (2013) antara lain ifumie, bihun goreng udang, cwie mie, kwetiau goreng pedas, kwetiau kuah sukiyaki, laksa bihun spesial, lam miee, mie aceh, mie ayam, mie bolognese, mie celor, mie godog, mie goreng dengan berbagai topping, mie ongaklok, mie panggang keju, mie kuning kuah santan, miso bakso ikan, mie tek tek, mie udon kuah ayam, rujak mie, salad soun, soto mie, miso ramen (mie kuah Jepang) dan masih banyak lainnya.

2.2 Usaha Kuliner

Usaha kuliner merupakan usaha yang sedang berkembang di Indonesia pada saat ini. Munculnya berbagai makanan yang unik, adanya wisata kuliner dan tren kuliner sebagai gaya hidup

masyarakat, menjadi bukti bahwa usaha ini berkembang dengan pesat. Bentuk usaha menurut ukurannya bermacam-macam, mulai dari usaha mikro, kecil, menengah (UMKM) dan usaha besar (UB). Salah satu unsur yang terlibat ialah industri yang bergerak dibidang penyediaan makan dan minum, yang dikelola secara komersial tetapi juga diharapkan makanan dan minuman yang disajikan juga halal untuk dikonsumsi masyarakat sekarang. Dalam PP No. 69 tahun 1999 pasal 1, pangan halal adalah pangan yang tidak mengandung unsur atau bahan yang haram atau dilarang untuk dikonsumsi umat Islam, baik yang menyangkut bahan baku pangan, bahan pembantu dan bahan penolong lainnya termasuk bahan pangan yang diolah melalui proses rekayasa genetika dan iradiasi pangan dan yang pengelolaannya dilakukan sesuai dengan ketentuan hukum Agama Islam. Menurut Soekresno (2001), restoran adalah suatu usaha komersial yang menyediakan jasa pelayanan makan dan minum bagi umum dan dikelola secara profesional.

Dilihat dari pengelolaan dan sistem penyajian, maka warung makan termasuk didalam klasifikasi restoran informal skala mikro. Menurut Undang-Undang Nomor 20 tahun 2008 tentang usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM), mengenai usaha mikro merupakan usaha perorangan yang memiliki kekayaan bersih kurang dari Rp 50.000.000,- tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha dan/atau memiliki hasil penjualan tahunan tidak lebih dari Rp 300.000.000,-. Soekresno (2001) mengemukakan bahwa restoran informal adalah industri jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial dan profesional dengan lebih mengutamakan kecepatan pelayanan, kepaktrisan dan percepatan frekuensi yang silih berganti. Ciri-ciri dari restoran informal adalah harga makanan dan minuman relatif murah, para pelanggan yang datang tidak terikat untuk menggunakan pakaian formal, tidak menyediakan hiburan musik hidup, penataan meja dan bangku cukup rapat antara satu dengan yang lain, daftar menu oleh pramusaji tidak dipresentasikan kepada pelanggan namun dipampang di *countert* atau langsung di setiap meja makan untuk mempercepat proses pelayanan, menu yang disediakan sangat terbatas dan menu-menu yang relatif cepat selesai

dimasak, jumlah tenaga servis relatif sedikit dengan standar kebutuhan, 1 pramusaji untuk 12-16 pelanggan.

2.3 Sertifikat Halal

Halal artinya boleh atau diperkenankan, sedangkan haram adalah kebalikannya. Dalam kaitannya dengan hukum Islam dalam hal makanan dan minuman maka dikenal dua kategori yaitu makanan dan minuman yang halal dan yang haram. Adapula kategori lain yang disebut syubhat, hal ini berkenaan dengan ketidakjelasan status kehalalan suatu makanan atau minuman karena informasi mengenai makanan dan minuman tersebut yang tidak jelas atau meragukan (Apriyantono, 2003).

Sertifikat adalah jaminan tertulis yang diberikan oleh lembaga atau laboratorium yang telah diakreditasi untuk menyatakan bahwa barang, jasa, proses, sistem atau personel telah memenuhi standar yang dipersyaratkan (BSN, 2002). Sertifikat halal adalah fatwa tertulis MUI yang menyatakan kehalalan suatu produk sesuai dengan syariat Islam. Pemegang sertifikat halal MUI bertanggung jawab untuk memelihara kehalalan produk yang diproduksinya, dan sertifikat ini tidak dapat di pindahtanggankan. Sertifikat yang sudah berakhir masa berlakunya, termasuk fotocopinya tidak boleh digunakan atau dipasang untuk maksud-maksud tertentu. Sertifikat halal berlaku selama 2 tahun, kecuali untuk daging *import* sertifikat halal hanya berlaku untuk setiap pengapalan. Dua bulan sebelum berakhir masa berlakunya sertifikat, produsen harus mendaftar kembali ke Direktorat Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan untuk mendapatkan sertifikat dua tahun berikutnya. Produsen yang tidak memperbaharui sertifikat halal tidak diizinkan lagi menggunakan sertifikat tersebut dan akan diumumkan di Berita Resmi LPPOM MUI yaitu dalam jurnal Halal LPPOM MUI. Jika sertifikat hilang, pemegang sertifikat harus segera melaporkannya ke LPPOM MUI (LPPOM MUI, 2003).

Kemudahan akses menjadi faktor yang sangat berpengaruh pada keputusan pengusaha untuk memiliki sertifikat halal. Sertifikat halal terbukti berpengaruh terhadap motivasi produsen dalam meningkatkan usaha karena sertifikat halal menjadi bagian aspek bisnis pengusaha (Arrezia, 2015). Produsen

pangan bertanggung jawab dalam memproduksi pangan halal yang dibuktikan dengan kepemilikan sertifikat halal MUI. Untuk meningkatkan kepuasan produsen pangan dan menjaga komitmennya agar selalu memperpanjang sertifikat halalnya maka kualitas pelayanan LPPOM harus selalu ditingkatkan. Menurut Purnama (2014), sertifikat halal pada produk makanan penting guna kebaikan konsumen dan produsen dalam meningkatkan kualitas yang merintis usahanya dibidang makanan.

2.4 Persyaratan Sistem Jaminan Halal

Sistem jaminan halal adalah suatu sistem yang disiapkan dan dilaksanakan oleh perusahaan pemegang sertifikat halal yang bertujuan untuk menjamin proses produksi dan produk yang dihasilkan adalah halal sesuai dengan aturan yang digariskan oleh LPPOM MUI (LPPOM MUI, 2003). Standar kehalalan suatu makanan meliputi halal dzatnya, halal cara memperolehnya, halal dalam memprosesnya, halal dalam penyimpanannya, halal dalam pengangkutannya dan halal dalam penyajiannya. Jaminan halal dalam suatu makanan dapat diwujudkan dalam bentuk sertifikat halal. Sertifikat halal bisa didapatkan dengan cara memenuhi syarat halal yang ditetapkan oleh LPPOM MUI dalam HAS 23000. HAS 23000 terdiri dari 2 bagian, yaitu bagian pertama tentang Persyaratan Sertifikasi Halal: Kriteria Sistem Jaminan Halal (HAS 23000:1) dan bagian kedua tentang Persyaratan Sertifikasi Halal: Kebijakan dan Prosedur (HAS 23000:2). Bagi pengusaha restoran yang ingin mendaftarkan sertifikasi halal ke LPPOM MUI maka harus memenuhi persyaratan sertifikasi halal: Kriteria Sistem Jaminan Halal di Restoran (HAS 23102) yang merupakan turunan dari dokumen HAS 23000. Berikut adalah persyaratan sertifikasi halal dari dokumen HAS 23000 (LPPOM MUI, 2015):

1. Kriteria Sistem Jaminan Halal di Restoran (HAS 23102)
 - a. Kebijakan Halal

Manajemen puncak harus menetapkan kebijakan halal dan mensosialisasikan kebijakan halal kepada

seluruh pemangku kepentingan (*stakeholder*) perusahaan (LPPOM MUI, 2015).

b. Tim Manajemen Halal

Manajemen puncak harus menetapkan tim manajemen halal yang mencakup semua bagian yang terlibat dalam aktivitas kritis serta memiliki tugas, tanggung jawab, dan wewenang yang jelas (LPPOM MUI, 2015).

c. Pelatihan dan Edukasi

Restoran harus mempunyai prosedur tertulis pelaksanaan pelatihan. Pelatihan internal harus dilakukan minimal setahun sekali dan pelatihan eksternal harus dilaksanakan dua tahun sekali (LPPOM MUI, 2015).

d. Bahan

Bahan yang digunakan dalam pembuatan menu yang disertifikasi tidak boleh berasal dari bahan haram atau najis. Restoran harus mempunyai dokumen pendukung untuk semua bahan yang digunakan, kecuali bahan tidak kritis atau bahan yang dibeli secara retail (LPPOM MUI, 2015).

e. Produk

Nama menu yang didaftarkan untuk disertifikasi tidak boleh menggunakan nama yang mengarah sesuatu yang diharamkan atau ibadah yang tidak sesuai dengan syariah Islam. Seluruh menu yang disajikan harus disertifikasi. Karakteristik/profil sensori menu tidak boleh memiliki kecenderungan bau atau rasa yang mengarah kepada produk haram atau yang telah dinyatakan haram berdasarkan fatwa MUI. Perusahaan harus mempunyai resep baku (LPPOM MUI, 2015).

f. Fasilitas Produksi

Dapur hanya dikhususkan untuk produksi halal. Fasilitas dan peralatan penyajian hanya dikhususkan untuk menyajikan menu halal. Seluruh fasilitas produksi harus bebas najis (LPPOM MUI, 2015).

g. Prosedur Tertulis Aktivitas Kritis

Perusahaan harus mempunyai prosedur tertulis mengenai pelaksanaan aktivitas kritis, yaitu aktivitas pada rantai penyiapan dan penyajian menu yang dapat mempengaruhi status kehalalan menu. Aktivitas kritis dapat mencakup seleksi bahan baru, pembelian bahan, formulasi menu/pengembangan menu baru, pengembangan outlet baru, pemeriksaan bahan datang, penyiapan menu, pencucian peralatan masak dan penyajian, penyimpanan dan penanganan bahan dan menu serta transportasi. Jenis aktivitas kritis pada suatu restoran dapat berbeda dengan restoran lain, tergantung pada proses bisnisnya (LPPOM MUI, 2015).

h. Kemampuan Telusur (*Traceability*)

Kemampuan telusur menu yang dijual berasal dari bahan yang memenuhi kriteria bahan (bahan yang sudah disetujui oleh LPPOM/ tercantum dalam daftar bahan) serta diproduksi di fasilitas penyiapan menu yang memenuhi kriteria fasilitas produksi (bebas dari bahan babi dan turunannya) (LPPOM MUI, 2015).

i. Penanganan Produk yang Tidak Memenuhi Kriteria

Perusahaan harus mempunyai prosedur tertulis untuk menangani menu yang terlanjur dibuat dari bahan dan pada fasilitas yang tidak memenuhi kriteria. Menu yang tidak memenuhi kriteria tidak boleh dijual dan harus dimusnahkan. Dokumen penanganan menu yang tidak memenuhi kriteria harus dipelihara (LPPOM MUI, 2015).

j. Audit Internal

Perusahaan harus mempunyai prosedur tertulis audit internal pelaksanaan SJH. Audit internal dilakukan setidaknya enam bulan sekali dan dilaksanakan oleh auditor halal internal yang kompeten dan independen. Hasil audit internal disampaikan ke LPOM MUI dalam bentuk laporan berkala setiap enam bulan sekali (LPPOM MUI, 2015).

k. Kaji Ulang Manajemen

Manajemen puncak atau wakilnya harus melakukan kaji ulang manajemen minimal satu kali dalam satu tahun, dengan tujuan untuk menilai efektifitas penerapan SJH dan merumuskan perbaikan berkelanjutan (LPPOM MUI, 2015).

2. Kebijakan dan prosedur sertifikasi halal

Kebijakan dan prosedur harus dipenuhi oleh perusahaan yang mengajukan sertifikasi halal. Secara umum prosedur sertifikasi halal adalah sebagai berikut (LPPOM MUI, 2015):

- a. Perusahaan yang mengajukan sertifikasi, baik pendaftaran baru, pengembangan (produk/fasilitas) dan perpanjangan, dapat melakukan pendaftaran secara online melalui website LPPOM MUI.
- b. Mengisi data pendaftaran berupa status sertifikasi (baru/pengembangan/ perpanjangan), data sertifikat halal, status SJH (jika ada) dan kelompok produk.
- c. Membayar biaya pendaftaran dan biaya akad sertifikasi halal.
- d. Mengisi dokumen yang dipersyaratkan dalam proses pendaftaran sesuai dengan status pendaftaran (baru/pengembangan/ perpanjangan) dan proses bisnis (industri pengolahan, RPH, restoran dan industri jasa), diantaranya: manual SJH, diagram alir proses produksi, data pabrik, data produk, data bahan dan dokumen bahan yang digunakan, serta data matriks produk.
- e. Setelah selesai mengisi dokumen yang dipersyaratkan, maka tahap selanjutnya yaitu pemeriksaan kecukupan dokumen kemudian penerbitan sertifikasi halal.

2.5 Manfaat Sertifikasi Halal bagi Pengusaha

Bisnis dalam Islam diartikan sebagai serangkaian aktivitas bisnis dalam berbagai bentuknya (yang tidak dibatasi) namun dibatasi dalam cara perolehan dan pendayagunaan hartanya (ada aturan halal dan haram). Artinya pelaksanaan bisnis harus tetap berpegang pada ketentuan syariat (aturan-aturan dalam Alquran dan Hadist). Dengan kata lain, syariat merupakan nilai utama yang menjadi payung strategis maupun taktis bagi pelaku

kegiatan ekonomi bisnis (Veithzal dkk, 2012). Sertifikasi dan labelisasi halal bukan saja bertujuan memberi ketentraman batin pada umat Islam tetapi juga ketenangan berproduksi bagi produsen. Untuk menghadapi globalisasi ekonomi yang semakin nyata maka, sertifikasi dan labelisasi halal semakin diperlukan untuk melindungi konsumen Muslim.

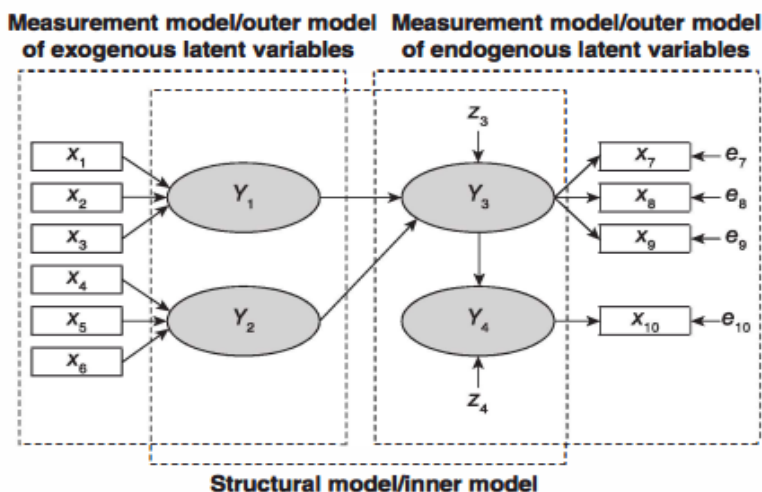
Pada dasarnya sertifikasi halal tidak cuma menguntungkan konsumen tetapi juga produsen. Dengan produk halal maka kepercayaan dan loyalitas konsumen akan meningkat. Selain itu, jika produk itu halal maka pasarnya bisa menjangkau semua kalangan, baik Muslim maupun non Muslim. Adapun beberapa manfaat label halal menurut Ramlan dan Nahrowi (2014) bagi produsen antara lain:

1. Memiliki USP (*Unic Selling Point*).
2. Meningkatkan kepercayaan konsumen atas produk yang dikeluarkannya.
3. Kesempatan untuk meraih pasar pangan halal global yang diperkirakan sebanyak 1,4 milyar Muslim dan jutaan non Muslim lainnya.
4. Sertifikasi halal adalah jaminan yang dapat dipercaya untuk mendukung klaim pangan halal.
5. 100 % keuntungan dari *market share* yang lebih besar tanpa kerugian dari pasar/klien non Muslim.
6. Meningkatkan *marketability* produk di pasar/Negara Muslim.
7. Investasi berbiaya murah dibandingkan dengan pertumbuhan *revenue* yang dapat dicapai.
8. Peningkatan citra produk.

2.6 Metode PLS (*Partial Least Square*)

PLS merupakan SEM (*Structural Equation Modeling*) berbasis *component* atau *variance* dengan metode analisis yang tidak didasarkan pada banyak asumsi. Tujuan dari PLS adalah menguji teori yang lemah dan data yang lemah seperti jumlah sampel yang kecil atau adanya masalah normalitas data, memprediksikan pengaruh variabel X (variabel eksogen) terhadap Y (variabel endogen) dan menjelaskan hubungan teoritikal di antara kedua variabel tersebut (Abdi, 2003). *Partial*

Least Square (PLS) merupakan metode yang berbasis regresi yang dikenalkan oleh Herman O.A Wold untuk penciptaan dan pembangunan model dan metode untuk ilmu-ilmu sosial dengan pendekatan yang berorientasi pada prediksi. PLS memiliki asumsi data penelitian bebas distribusi, artinya data penelitian tidak mengacu pada salah satu distribusi tertentu (misalnya distribusi normal). PLS merupakan metode alternatif dari (SEM) yang dapat digunakan untuk mengatasi permasalahan hubungan diantara *variable* yang kompleks namun ukuran sampel datanya kecil (30 sampai 100), mengingat SEM memiliki ukuran sampel data minimal 100 (Hair *et.al*, 2010). Pengujian dalam PLS dilakukan dengan bantuan *software WarpPLS 5.0*. Dibawah ini merupakan contoh model struktural yang digunakan dalam penelitian oleh Hair *et.al* (2014):



Gambar 2.1 Contoh Model Struktural

Ghozali (2008) mengatakan bahwa *Partial Least Square* (PLS) merupakan metode alternatif dari SEM (*Structural Equation Modeling*) berbasis varian. Terdapat dua model pada PLS yakni *inner model* yaitu hubungan antara variabel laten

dengan variabel laten yang lain dan *outer model* yaitu hubungan antara variabel laten dengan indikatornya. Variabel laten (*latent variable*) merupakan variabel yang tidak terukur atau tidak teramati secara langsung. PLS dapat bekerja untuk model hubungan konstruk dan indikator-indikatornya yang bersifat reflektif dan formatif, sedangkan SEM hanya bekerja pada model hubungan yang bersifat reflektif saja. Metode PLS mempunyai keunggulan tersendiri diantaranya data tidak harus berdistribusi normal *multivariate* (indikator dengan skala kategori, ordinal, interval sampai rasio dapat digunakan pada model yang sama) dan ukuran sampel tidak harus besar. Yamin (2014) menjelaskan bahwa variabel laten didefinisikan konstruk hipotesis yang tidak dapat diukur secara langsung. Variabel laten atau konstruk diukur dengan bantuan indikator, item, ukuran atau variabel teramati (*manifest variable*). Secara umum ada dua jenis variabel laten yaitu variabel laten eksogen dan variabel laten endogen. Variabel laten eksogen adalah variabel bebas dalam konsep analisis regresi sedangkan variabel laten endogen adalah variabel laten yang dipengaruhi oleh variabel laten eksogen dalam model atau seperti variabel terikat dalam konsep analisis regresi.

2.7 Penelitian Terdahulu

Penelitian telah dilakukan oleh Fuad, dkk (2010) tentang “Kesadaran Hukum Pengusaha Kecil di Bidang Pangan dalam Kemasan di kota Semarang terhadap Regulasi Sertifikasi Produk Halal”. Penelitian ini mengambil perhatian pada masalah Kesadaran Hukum Pengusaha Kecil di Bidang Pangan dalam Kemasan di kota Semarang terhadap Regulasi Sertifikasi Produk Halal dengan faktor-faktor penyebabnya dan upaya-upaya peningkatan kesadaran hukumnya. Penelitian ini menggunakan paradigma *sociological jurisprudence* dan bersifat kuantitatif-kualitatif. Penggunaan paradigma dan sifat penelitian ini bertujuan untuk menggambarkan dan menilai kesadaran hukum pengusaha kecil terhadap regulasi sertifikasi produk halal dengan faktor-faktor yang melatarbelakanginya, serta upaya-upaya peningkatan kesadaran hukumnya baik dari segi

sosial maupun hukumnya. Metode yang digunakan ialah dengan penyebaran kuesioner dan wawancara. Penelitian ini menggunakan analisa deskriptif untuk meneliti bahan-bahan (data-data) primer dan sekunder. Hasil penelitian tersebut menyimpulkan ada empat faktor yang memengaruhi pengusaha kecil bidang pangan dalam mendaftarkan sertifikasi halal. Faktor tersebut ialah: ekonomi, hukum, tidak ingin menipu konsumen, dan ketidakpercayaan pada MUI. Faktor ekonomi yang dimaksud ialah faktor biaya uang dan waktu, sedangkan faktor ketidakpercayaan terkait LPPOM MUI setempat yang tidak memiliki fasilitas laboratorium, serta belum terakreditasi secara hukum.

Penelitian dari Tanugal dkk (2016) tentang, “Penilaian Pengetahuan, Sikap dan Praktik Penjamah Pangan Terhadap Kehalalan dan Keamanan Pangan pada Kantin Universitas Brawijaya.” Secara tidak langsung kantin akademik Universitas Brawijaya bertanggung jawab terhadap kesehatan warga kampus. Dalam usaha mendukung produksi sesuai kehalalan dan keamanan pangan maka perlu diteliti pengetahuan, sikap dan praktik penjamah pangan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana pengetahuan, sikap dan praktik penjamah pangan sebelum dan sesudah pelatihan keamanan dan kehalalan pangan di kantin Universitas Brawijaya. Penelitian ini dilakukan dengan memberikan pelatihan kepada penjamah pangan. Sebelum dan sesudah pelatihan, penjamah dinilai menggunakan kuesioner *pretest* dan *posttest*. Metode pengolahan data menggunakan statistik uji berpasangan untuk mengetahui perubahan yang terjadi sebelum dan sesudah pelatihan. Hasil dari penelitian yaitu penjamah pangan menjadi lebih dan setuju untuk menangani pangan sesuai standar dan prosedur kehalalan pangan. Dalam menjaga dan meningkatkan sumber daya manusia kantin, sebaiknya pengelola kantin memberikan pengawasan, penetapan *Standar Operating Procedure* (SOP) dan memperbaiki tampilan kantin agar ilmu yang diperoleh dari pelatihan dapat diterapkan dengan baik dan benar.

Adyas, dkk (2015) telah melakukan penelitian tentang “Faktor-faktor yang Mempengaruhi Industri Kecil dan Menengah

Produk Roti dan Kue di Kota Bogor untuk Memiliki Sertifikat Halal". IKM dipilih dalam penelitian ini karena mempertimbangkan potensi ekonominya. Produk roti dan kue dipilih karena memiliki titik kritis kehalalan, serta potensi ekonomi yang cukup tinggi. Metode analisis data pada penelitian ini menggunakan analisis deskriptif dan Logit. Penelitian dilakukan melalui wawancara dengan panduan kuesioner. Faktor faktor yang berpengaruh signifikan diketahui dari hasil regresi logistik, sedangkan untuk mengetahui karakteristik responden digunakan analisis deskriptif. Hasil penelitian dengan metode analisis regresi logistik menunjukkan, terdapat tiga variabel yang signifikan yaitu usia pemilik IKM, aksesibilitas yang berpengaruh positif dan pengetahuan tentang kriteria halal haram yang berpengaruh negatif. Hasil analisis deskriptif menunjukkan bahwa dari 37 IKM terdapat 22 IKM yang bersertifikat halal, dan 15 IKM yang belum bersertifikat halal.

III METODE PENELITIAN

3.1 Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di restoran olahan mie skala mikro di kota Malang, Jawa Timur. Penelitian ini berlangsung selama bulan Agustus 2017 sampai Desember 2017. Pengolahan data penelitian dilakukan di Laboratorium Komputasi dan Analisis Sistem, Jurusan Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya Malang.

3.2 Prosedur Penelitian

Prosedur Penelitian merupakan tahap-tahap penelitian yang disusun secara sistematis untuk mengidentifikasi masalah sampai dengan mendapatkan solusi alternatif yang maksimal. Tahapan-tahapan penelitian yang sistematis tersebut dapat mempermudah menunjukkan alur penelitian. Tahapan-tahapan penelitian ini dapat dilihat pada **Gambar 3.1**.

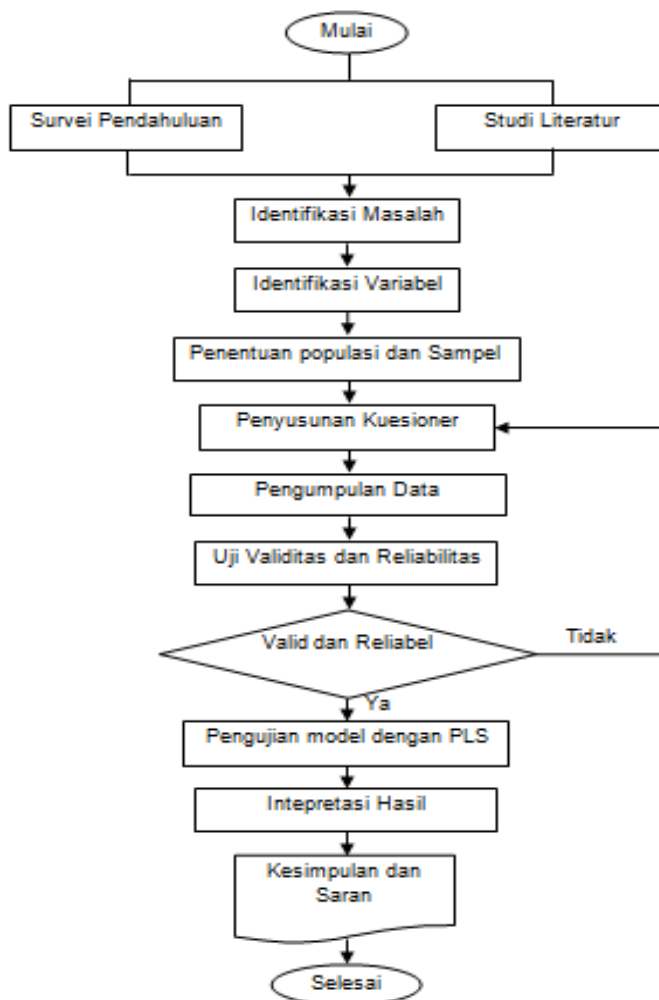
1. Survei Pendahuluan

Survei pendahuluan dilakukan dengan cara observasi langsung ke beberapa restoran yang menjual olahan mie di kota Malang. Wawancara dengan beberapa pengusaha restoran di kota Malang dilakukan pada tahap ini. Penelitian pendahuluan bertujuan untuk mendapatkan gambaran awal objek penelitian terkait permasalahan yang ada. Tahap ini merupakan tahapan awal untuk menganalisis permasalahan yang ada.

2. Studi Literatur

Studi literatur dilakukan dengan cara mencari informasi dari beberapa sumber pedoman dalam penyelesaian masalah pada objek penelitian. Kegiatan ini dilakukan untuk membandingkan hasil penelitian dengan teori-teori yang sudah ada. Studi literatur

dilakukan dengan membaca buku, jurnal, laporan skripsi serta teori-teori yang terkait dengan penerimaan pengusaha terhadap syarat halal dari LPPOM MUI.



Gambar 3.1 Prosedur Penelitian

3. Identifikasi Masalah dan Perumusan Masalah

Tahap ini bertujuan untuk mengidentifikasi permasalahan yang berkaitan dengan analisis penerimaan pengusaha olahan mie di kota Malang terhadap syarat halal dari LPPOM MUI. Kota Malang memiliki jumlah penduduk muslim yang dominan. Jumlah muslim di kota Malang mencapai 89,63% dari 802.521 penduduk yang ada. Banyaknya jumlah penduduk muslim ini menyebabkan tingginya potensi pasar makanan halal di Kota Malang. Jumlah restoran yang beroperasi di Kota Malang adalah sebanyak 198 unit, namun sedikit yang sudah bersertifikat halal. Masalah yang dihadapi adalah banyak restoran yang belum memiliki sertifikat halal dan enggan mengurus atau mendaftarkan produknya ke lembaga LPPOM MUI. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui faktor-faktor apa saja yang mempengaruhi penerimaan pengusaha olahan mie di Kota Malang terhadap syarat halal dari LPPOM MUI.

4. Identifikasi Variabel

Variabel yang digunakan pada penelitian ini terdiri dari variabel laten (X) dan variabel terukur atau indikator (Y). Variabel dalam penelitian ini dapat dilihat pada **Tabel 3.1**.

5. Penentuan Populasi dan Sampel

Populasi penelitian ini adalah pengusaha olahan mie yang berada di Kota Malang. Pengambilan sampel menggunakan teknik *purposive sampling*, yaitu teknik memilih sampel dengan pertimbangan tertentu (Sugiyono, 2012). Peneliti secara sengaja dalam memilih anggota populasi yang dianggap dapat memberikan informasi yang dibutuhkan dengan kriterianya adalah restoran memiliki menu utama olahan mie, restoran berskala mikro, belum bersertifikat halal dan berada di wilayah Kota Malang.

Penentuan jumlah sampel pada penelitian ini menggunakan tabel yang direkomendasikan Hair, *et al* (2014), bahwa ukuran sampel untuk PLS-SEM yang sesuai dengan acuan *statistical power* sebesar 80% dan jumlah maksimum panah yang

menunjuk pada sebuah konstruk pada model jalur PLS. Jumlah variabel laten eksogen yang mengarah ke variabel laten endogen pada model struktural untuk penelitian ini adalah lima, yaitu tabel yang direkomendasikan Hair, *et al* (2014), yang ditunjukkan pada **Lampiran 1** menunjukkan bahwa dibutuhkan sebanyak 37 sampel untuk mencapai *statistical power* sebesar 80% agar dapat mendeteksi nilai R^2 minimal 0,50 (dengan probabilitas kesalahan 10%). Oleh karena itu, peneliti menggunakan responden sebanyak 37 responden. Responden yang dimaksud peneliti yaitu pengusaha dari restoran mie itu sendiri. Jumlah responden ini dirasa sudah memenuhi kriteria, mengingat ukuran sampel data yang ideal untuk metode PLS (*Partial Least Square*) adalah 30 sampai 500 sampel (Hair *et al*, 2014).

6. Penyusunan Kuesioner

Pengumpulan data menggunakan kuesioner ke restoran olahan mie skala mikro. Pada kuesioner dibagi menjadi tiga bagian yaitu:

- a. Pendahuluan, bagian ini berisi maksud dari disebarnya kuesioner oleh penulis.
- b. Identitas responden, bagian ini digunakan untuk mengetahui sebaran kuesioner berdasarkan usia, jenis kelamin, tingkat pendidikan dan agama.
- c. Pertanyaan tertutup dan terbuka mengenai persepsi pedagang terhadap syarat halal dari LPPOM MUI.

Kuesioner pada penelitian ini diukur menggunakan skala *likert* dengan tujuh pilihan jawaban. Skala *likert* yang digunakan dari 1 sampai 7 untuk setiap pertanyaan dengan angka terendah menggambarkan jawaban negatif (-), sedangkan angka tertinggi menggambarkan jawaban positif (+). Skala *likert* ini digunakan untuk melakukan pengukuran terhadap sikap, pendapat dan persepsi seseorang atau sekelompok orang. Alasan menggunakan skala *likert* karena secara visual menggunakan skala *likert* lebih menarik dan mudah diisi oleh responden (Sugiyono, 2014). Jumlah titik respon pada skala *likert* yang

disarankan adalah 7 titik respon karena lebih disukai responden dan mempunyai kriteria validitas, reliabilitas, kekuatan diskriminasi, dan stabilitas yang cukup baik (Budiaji, 2013). Penilaian dengan menggunakan skala *likert* dapat dilihat pada **Tabel 3.2.**

Tabel 3.1 Nilai skor berdasarkan skala *likert*

Angka	Tingkat harapan
1	Sangat Tidak Setuju
2	Tidak Setuju
3	Cukup Tidak Setuju
4	Netral
5	Cukup Setuju
6	Setuju
7	Sangat Setuju

Sumber: Budiaji (2013)

7. Pengumpulan Data

Data yang dibutuhkan dalam penelitian ini yaitu:

a. Data Primer

Data primer berasal dari pengamatan langsung pada lokasi penelitian selama penelitian. Data primer ini berasal dari wawancara, dengan menjadikan kuesioner sebagai panduan. Wawancara dilakukan untuk mencari informasi pada pihak terkait pada lokasi penelitian mengenai aspek penerimaan responden tentang syarat halal dari LPPOM MUI. Wawancara dilakukan kepada pengusaha restoran olahan mie di Kota Malang yang menjadi responden.

b. Data Sekunder

Data sekunder berasal dari dokumen dan arsip sebagai penunjang data primer dalam penelitian. Data sekunder dapat diperoleh dari BPS Kota Malang serta literatur berupa buku, artikel ilmiah, jurnal penelitian dan skripsi penelitian yang dibutuhkan untuk menunjang penulisan skripsi.

Tabel 3.1 Variabel dan indikator penelitian

Variabel	Indikator	Definisi
Pengetahuan (X1) (LPPOM MUI, 2015)	1. Bahan (X11)	1. Bahan yang digunakan berasal dari bahan yang halal
	2. Proses (X12)	2. Proses pembuatan semua menu sesuai dengan SOP pengolahan pangan halal
	3. Penyajian (X13)	3. Menu makanan selama penyajian terhindar dari kontaminasi dari dalam dan luar restoran
Citra Lembaga LPPOM MUI (X2) (Adyas dkk, 2015)	1. Terpercaya (X21)	1. Lembaga yang dipercaya oleh pengusaha
	2. Disenangi (X22)	2. Lembaga yang disenangi oleh pengusaha
Aksesibilitas (X3) (Arrezia, 2015)	1. Biaya (X31)	1. Biaya sertifikasi halal terjangkau
	2. Syarat Pengajuan (X32)	2. Syarat pengajuan sertifikasi halal mudah
Persepsi (X4) (Adyas dkk, 2015)	1. Keyakinan (X41)	1. Pengusaha meyakini bahwa produksi halal adalah suatu kewajiban bagi produsen sesuai ajaran Islam
	2. Jaminan kepada Konsumen (X42)	2. Pengusaha menilai bahwa sertifikat halal bisa menjadi jaminan klaim pangan halal untuk konsumen
	3. Kesehatan (X43)	3. Pengusaha beranggapan memproduksi makanan halal memberi dampak bagus bagi kesehatan konsumen
Manfaat Sertifikat (X5) (Ramlan dan Nahrowi, 2014)	1. Kualitas Restoran (X51)	1. Kualitas restoran meningkat dengan adanya sertifikasi
	2. Bisnis (X52)	2. Potensi pasar yang sangat besar
	3. Kepercayaan Konsumen (X53)	3. Mendapatkan kepercayaan dari konsumen
Penerimaan Syarat Halal (Y) (Arrezia, 2015)	1. Motivasi (Y1)	1. Segera mengajukan sertifikasi halal
	2. Antusiasme (Y2)	2. Berantusias mengolah makanan sesuai ketentuan syarat halal

8. Pengujian Instrumen

a. Uji Validitas

Validitas atau kesahihan menunjukkan sejauh mana suatu alat ukur mampu mengukur apa yang ingin diukur. Uji validitas instrumen penelitian ini menggunakan analisa korelasi dengan menghitung korelasi antara masing-masing pertanyaan dengan skor total menggunakan rumus korelasi *product moment*. Uji validitas dilakukan dengan bantuan *software* SPSS 16. Suatu instrumen penelitian dikatakan valid, bila koefisien korelasi *product moment* $> r_{\text{tabel}}$. Rumus yang bisa digunakan untuk uji validitas konstruk dengan teknik korelasi *product moment*, yaitu (Siregar, 2014):

$$r_{\text{hitung}} = \frac{n(\sum XY) - (\sum X)(\sum Y)}{\sqrt{[n(\sum X^2) - (\sum X)^2][n(\sum Y^2) - (\sum Y)^2]}} \quad (1)$$

Keterangan:

n = jumlah responden

X = skor variabel (jawaban responden)

Y = skor total dari variabel untuk responden ke-n

r_{hitung} = koefisien korelasi *product moment*

b. Uji Reliabilitas

Uji reliabilitas bertujuan untuk mengetahui sejauh mana hasil pengukuran tetap konsisten apabila dilakukan pengukuran dua kali atau lebih terhadap gejala yang sama dengan menggunakan alat pengukur yang sama. Data disebut reliabel jika memberikan hasil yang sama atau tidak jauh berbeda apabila dianalisa berulang kali. Uji reliabilitas pada penelitian ini dilakukan dengan metode *Alpha Cronbach*, karena jawaban yang diberikan oleh responden berbentuk skala yaitu 1 sampai 7 atau jawaban responden yang menginterpretasikan penilaian sikap. Pada metode ini suatu instrumen dianggap

reliabel jika koefisien reliabilitas lebih besar dari 0,6. Perhitungan reliabilitas juga dapat menggunakan rumus (Siregar, 2014):

$$R = \left[\frac{k}{k-1} \right] \left[1 - \frac{\sum \sigma_b^2}{\sigma_t^2} \right] \quad (2)$$

Keterangan:

R : Reliabilitas instrumen
 k : Jumlah butir pertanyaan
 $\sum \sigma_b^2$: Jumlah varians butir
 σ_t^2 : Varian total

9. Deskripsi Tanggapan Responden

Deskripsi tanggapan responden merupakan ringkasan dari hasil data yang didapat setelah melakukan penyebaran kuesioner. Analisis ini dilakukan dengan mendeskripsikan data berdasarkan kecenderungan dan tanggapan responden terhadap item pertanyaan yang berkaitan dengan variabel penelitian. Analisis deskriptif dihitung berdasarkan persentase jawaban responden dengan menggunakan nilai rata-rata (*mean*) dari setiap indikator yang diajukan untuk menggambarkan persepsi seluruh responden. Kriteria untuk menentukan tanggapan responden dapat dijelaskan dalam skala 1 sampai 5 dengan menggunakan rumus (Jonathan, 2014):

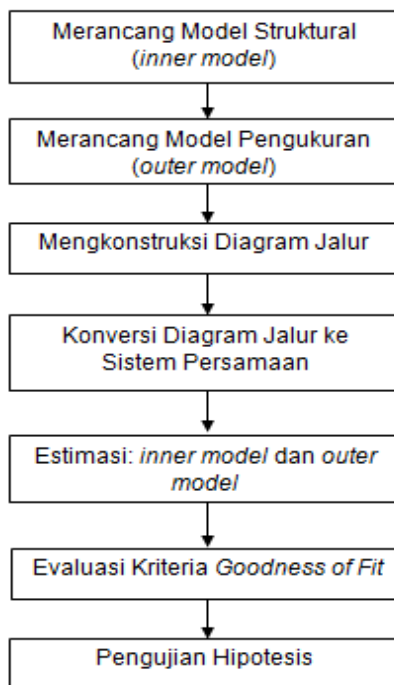
$$Interval\ kelas = \frac{nilai\ tertinggi - nilai\ terendah}{banyak\ kelas\ interval} = \frac{7-1}{5} = 1,2 \quad (3)$$

Berdasarkan rumus diatas maka interval kelas yang diambil adalah 1,2 sehingga dapat ditemukan sebagai berikut :

Nilai mean 1,0 – 2,2 : sangat tidak sesuai
 Nilai mean 2,2 – 3,4 : tidak sesuai
 Nilai mean 3,4 – 4,6 : cukup
 Nilai mean 4,6 – 5,8 : sesuai
 Nilai mean 5,8 – 7,0 : sangat sesuai

10. Pengujian Model dengan *Partial Least Square* (PLS)

Penelitian ini menggunakan metode PLS dengan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer yang diperoleh secara langsung dari pemilik restoran olahan mie yang ada di Kota Malang dengan menggunakan kuesioner. Pengujian dalam PLS dilakukan dengan bantuan *software WarpPLS 5.0*. Langkah-langkah yang harus dilakukan dalam analisis data dengan menggunakan metode PLS (*Partial Least Square*) meliputi 7 tahapan.

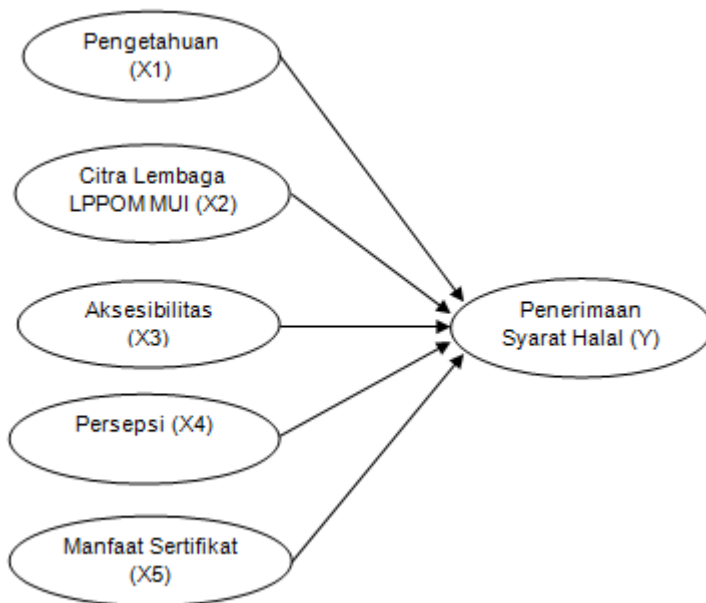


Gambar 3.2 Tahapan Pemodelan PLS

Tahapan tersebut dapat dilihat pada **Gambar 3.2**, sedangkan penjelasannya adalah sebagai berikut:

a. Merancang Model Struktural

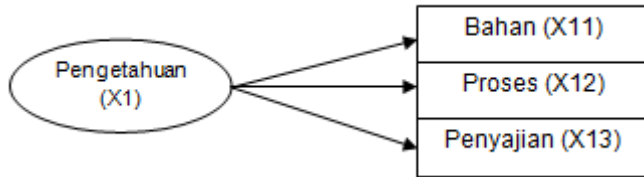
Perancangan model struktural berfungsi untuk menjelaskan hubungan antar variabel laten. Dalam perancangan model struktural diperlukan variabel eksogen (X) dan endogen (Y). Pada penelitian ini variabel eksogen yang digunakan adalah faktor-faktor yang mempengaruhi penerimaan syarat halal dari LPPOM MUI. Model struktural pada penelitian ini dapat dilihat pada **Gambar 3.3**.



Gambar 3.3 Model Struktural

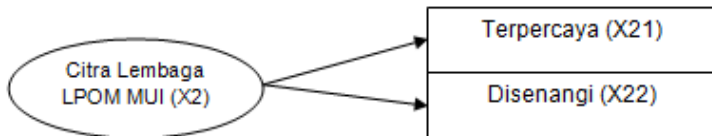
Model pengukuran pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

- 1) Model reflektif variabel pengetahuan dengan indikatornya



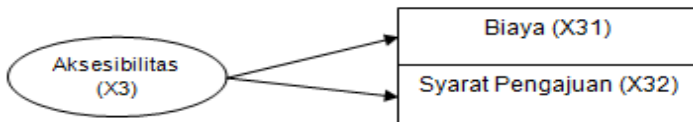
Gambar 3.4 Model reflektif variabel pengetahuan

- 2) Model reflektif variabel citra lembaga LPPOM MUI dengan indikatornya



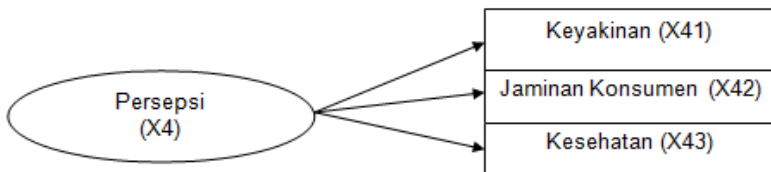
Gambar 3.5 Model reflektif variabel citra lembaga LPPOM MUI

- 3) Model reflektif variabel aksesibilitas dengan indikatornya



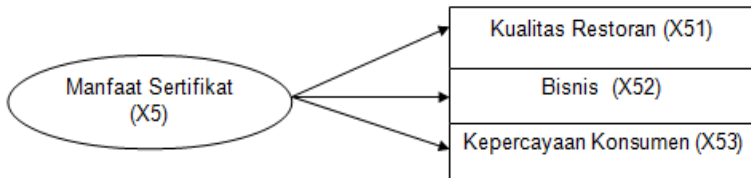
Gambar 3.6 Model reflektif variabel aksesibilitas

- 4) Model reflektif variabel persepsi dengan indikatornya



Gambar 3.7 Model reflektif variabel persepsi

- 5) Model reflektif variabel manfaat sertifikat dengan indikatornya



Gambar 3.8 Model reflektif variabel manfaat sertifikat

- 6) Model reflektif variabel penerimaan syarat halal dengan indikatornya

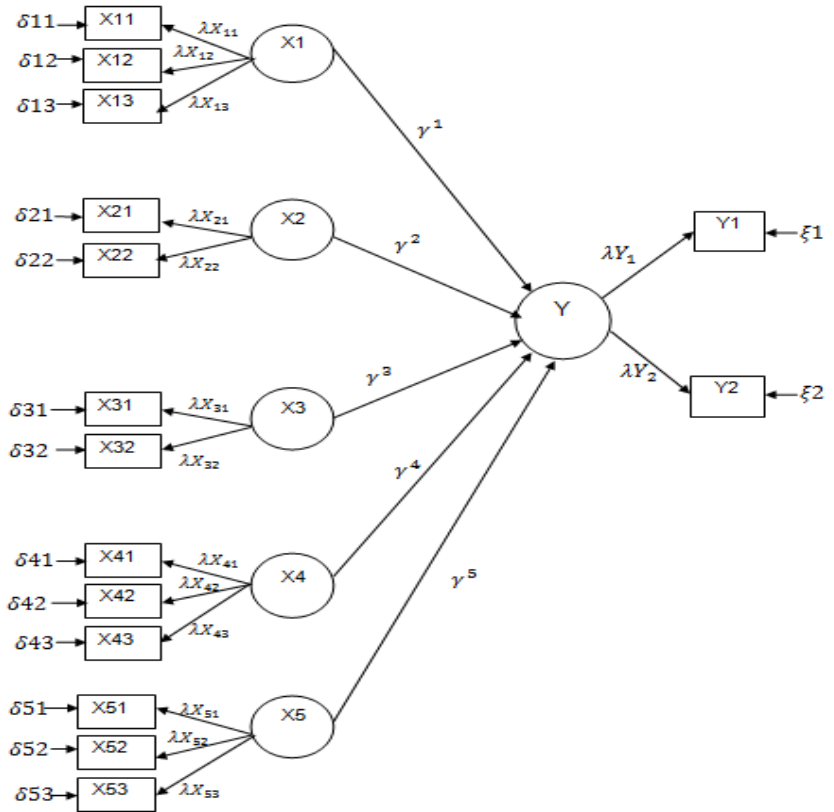


Gambar 3.9 Model reflektif variabel penerimaan syarat halal

b. Mengkonstruksi Diagram Jalur

Setelah merancang model struktural dan model pengukuran, langkah selanjutnya adalah menyatakan dalam diagram jalur seperti pada **Gambar 3.10**. Berdasarkan diagram jalur terdapat hipotesis sebagai berikut:

- 1) Pengetahuan memiliki pengaruh terhadap penerimaan syarat halal
- 2) Citra Lembaga LPPOM MUI memiliki pengaruh terhadap penerimaan syarat halal
- 3) Aksesibilitas memiliki pengaruh terhadap penerimaan syarat halal
- 4) Persepsi memiliki pengaruh terhadap penerimaan syarat halal
- 5) Manfaat sertifikat memiliki pengaruh terhadap penerimaan syarat halal



Gambar 3.10 Konstruksi Diagram Jalur

Keterangan:

- δ : Delta (kecil), galat pengukuran pada variabel laten eksogen
- γ : Gamma (kecil), koefisien pengaruh variabel eksogen terhadap variabel endogen
- ξ : Ksi, galat pengukuran pada variabel laten endogen
- $\lambda X, \lambda Y$: Matriks loading

c. Konversi Diagram Jalur ke Sistem Persamaan

Konversi diagram jalur ke sistem persamaan dibagi menjadi dua:

- 1) Persamaan model pengukuran (*outer model*) untuk menspesifikasikan hubungan antara variabel laten dan indikatornya. Outer model bersifat reflektif sehingga persamaannya berbentuk:

$$x = \lambda_x X + \delta \quad (4)$$

$$y = \lambda_y Y + \xi \quad (5)$$

Persamaan indikator reflektif dalam penelitian ini dapat dituliskan seperti berikut ini:

a) Variabel laten eksogen

- Variabel Pengetahuan (reflektif)

$$x_{11} = \lambda_{x_{11}} X_1 + \delta_{11} \quad (6)$$

$$x_{12} = \lambda_{x_{12}} X_1 + \delta_{12} \quad (7)$$

$$x_{13} = \lambda_{x_{13}} X_1 + \delta_{13} \quad (8)$$

- Variabel Citra Lembaga LPPOM MUI (reflektif)

$$x_{21} = \lambda_{x_{21}} X_2 + \delta_{21} \quad (9)$$

$$x_{22} = \lambda_{x_{22}} X_2 + \delta_{22} \quad (10)$$

- Variabel Aksesibilitas (reflektif)

$$x_{31} = \lambda_{x_{31}} X_3 + \delta_{31} \quad (11)$$

$$x_{32} = \lambda_{x_{32}} X_3 + \delta_{32} \quad (12)$$

- Variabel Persepsi (reflektif)

$$x_{41} = \lambda_{x_{41}} X_4 + \delta_{41} \quad (13)$$

$$x_{42} = \lambda_{x_{42}} X_4 + \delta_{42} \quad (14)$$

$$x_{43} = \lambda_{x_{43}} X_4 + \delta_{43} \quad (15)$$

- Variabel Manfaat Sertifikat (reflektif)

$$x_{51} = \lambda_{x_{51}} X_5 + \delta_{51} \quad (16)$$

$$x_{52} = \lambda_{x_{52}} X_5 + \delta_{52} \quad (17)$$

$$x_{53} = \lambda_{x_{53}} X_5 + \delta_{53} \quad (18)$$

b) Variabel laten endogen (penerimaan syarat halal)

$$y_1 = \lambda_{y_1} Y + \xi_1 \quad (19)$$

$$y_2 = \lambda_{y_2} Y + \xi_2 \quad (20)$$

Keterangan:

x dan y : Indikator variabel laten

$X_{11}, X_{12} \dots X_{53}$: Indikator variabel pengetahuan, citra lembaga LPPOM MUI, aksesibilitas, persepsi, manfaat sertifikat

$Y_1 \dots Y_2$: Indikator variabel penerimaan syarat halal

λ_x dan λ_y : *Matriks loading*

X : Variabel laten eksogen

Y : Variabel laten endogen

δ : Galat pengukuran pada variabel laten eksogen

ξ : Galat pengukuran pada variabel laten endogen

- 2) Persamaan model struktural (*inner model*) menggambarkan hubungan pengaruh antar variabel laten yang diteliti. Persamaan model struktural dapat dituliskan sebagai berikut:

$$Y = \gamma_1 X_1 + \gamma_2 X_2 + \gamma_3 X_3 + \gamma_4 X_4 + \gamma_5 X_5 + \xi \quad (21)$$

Keterangan:

Y : Y , variabel laten endogen

γ : Gamma, koefisien pengaruh variabel eksogen terhadap variabel endogen

X : X , variabel eksogen

ξ : Ksi, galat model

d. Estimasi Parameter

Metode pendugaan parameter (estimasi) didalam PLS (*Partial Least Square*) adalah estimasi *outer model* dan *inner model*. Pendugaan ini bertujuan untuk mengestimasi model teoritis yang dibangun dengan mengukur kebaikan model pada variabel laten dan

parameter yang diestimasi. Algoritma analisis *outer model*, pada dasarnya adalah proses perhitungan data variabel laten yang bersumber dari data indikator. Pada penelitian ini digunakan algoritma *outer model* PLS Mode A di dalam *software WarpPLS 5.0*, karena indikator bersifat reflektif. Algoritma analisis *inner model* adalah metode dan proses perhitungan koefisien jalur, yaitu pengaruh (hubungan) antar variabel laten. Pada penelitian ini digunakan algoritma *inner model* Linier pada *software WarpPLS 5.0*. Menurut Hartono (2011), pendugaan parameter merupakan pengujian statistika yang bertujuan mengestimasi model teoritis yang dibangun dengan mengukur kebaikan model pada jenjang variabel laten dan parameter yang diestimasi atau indikatornya.

e. Evaluasi Kriteria *Goodness of Fit*

Evaluasi Kriteria *Goodness of Fit* dilakukan untuk menguji kesesuaian model. Evaluasi dilakukan terhadap model pengukuran reflektif (*outer model*) dan model pengukuran struktural (*inner model*).

1) Evaluasi Model Pengukuran Reflektif (*Outer Model*)

Model reflektif bertujuan untuk mengetahui atau mengukur skor yang dinilai berdasarkan korelasi yang dihitung dengan:

- a) *Convergent validity*, yang digunakan untuk mengetahui validitas setiap indikator yang digunakan dalam penelitian. Nilai pada *convergent validity* yang rendah menunjukkan bahwa indikatornya tidak cukup baik untuk mewakili variabel. Nilai *loading* faktor indikator yang dianggap baik minimal 0,5.
- b) *Discriminant validity*, yang digunakan pada indikator yang bersifat reflektif didasarkan pada nilai *cross loading* indikator dengan nilai variabel latennya harus lebih besar dibandingkan korelasi

terhadap variabel laten yang lain. Variabel dianggap sudah menjadi pembanding yang baik untuk model apabila nilai validitas diskriminannya lebih dari 0,5.

- c) *Composite reliability*, yang digunakan untuk menunjukkan tingkat konsistensi alat pengukur dapat dipercaya untuk diandalkan. Instrumen penelitian bersifat konsisten apabila nilai *composite reliability* lebih besar atau sama dengan 0,7. *Composite reliability* merupakan uji reliabilitas dalam PLS dimana menunjukkan akurasi, konsistensi dari ketepatan suatu alat ukur dalam melakukan pengukuran.
- 2) Evaluasi Model Pengukuran Struktural (*Inner Model*)
 Evaluasi *Goodness of Fit* pada *Inner Model* diukur menggunakan *R-square* atau koefisien determinasi dari variabel laten dependen dengan interpretasi yang sama dengan regresi. Hasil *R-square* sebesar 0,67; 0,33; 0,19 mengindikasikan bahwa model “baik”, “moderat” dan “lemah”. *R-square* yang didapat merupakan nilai sebuah model konstruk yang harus diukur lagi menggunakan *Q-square predictive relevance*. Hal ini bertujuan untuk mengukur seberapa baik nilai observasi yang dihasilkan oleh model dan juga estimasi parameternya. Nilai dari *Q-square* dapat dihitung dengan perhitungan sebagai berikut (Solimun, 2016):

$$Q^2 = 1 - (1 - R_1^2) (1 - R_2^2) (1 - R_n^2) \quad (22)$$

Keterangan:

Q^2 : besaran atau nilai Q^2

R_1^2, R_2^2, R_n^2 : *R-square* variabel endogen dalam model persamaan

Suatu konstruk memiliki relevansi prediksi yang baik apabila memiliki nilai $Q^2 > 0$, sebaliknya model tidak memiliki prediktif relevan jika nilai $Q^2 < 0$.

f. Pengujian Hipotesis

Hipotesis merupakan pernyataan sementara yang masih lemah kebenarannya sehingga perlu diuji kebenarannya. Suatu hipotesis harus diketahui hipotesis nol (H_0) dan hipotesis alternatifnya (H_1) sebelum diuji. Hasil pengujian hipotesis dilihat dari nilai *path coefficients* dan *P-values*. Hipotesis dapat dikatakan signifikan apabila memenuhi syarat dari nilai *P-values* yakni, $\leq 0,01$ menunjukkan *highly significant*, $\leq 0,05$ *significant* dan $\leq 0,10$ *weakly significant*. Sedangkan nilai *path coefficient* digunakan untuk menunjukkan arah dari pengaruh antar variabel, dimana variabel tersebut akan bersifat memperkuat apabila nilai *path coefficients* bernilai positif dan sebaliknya akan bersifat memperlemah apabila nilai *path coefficients* bernilai negatif.

Hipotesis statistik yang digunakan pada penelitian ini adalah:

H_0 diterima, jika $P \geq \alpha$

H_0 ditolak, jika $P \leq \alpha$

1) Pengaruh pengetahuan terhadap penerimaan syarat halal LPPOM MUI

H_0 : $P \geq \alpha$, variabel pengetahuan (X1) tidak berpengaruh signifikan terhadap penerimaan syarat halal LPPOM MUI (Y)

H_1 : $P \leq \alpha$, variabel pengetahuan (X1) berpengaruh signifikan terhadap penerimaan syarat halal LPPOM MUI (Y)

2) Pengaruh citra lembaga LPPOM MUI terhadap penerimaan syarat halal LPPOM MUI

- H_0 : $P \geq \alpha$, variabel citra lembaga LPPOM MUI (X2) tidak berpengaruh signifikan terhadap penerimaan syarat halal LPPOM MUI (Y)
- H_1 : $P \leq \alpha$, variabel citra lembaga LPPOM MUI (X2) berpengaruh signifikan terhadap penerimaan syarat halal LPPOM MUI (Y)
- 3) Pengaruh aksesibilitas terhadap penerimaan syarat halal LPPOM MUI
- H_0 : $P \geq \alpha$, variabel aksesibilitas (X3) tidak berpengaruh signifikan terhadap penerimaan syarat halal LPPOM MUI (Y)
- H_1 : $P \leq \alpha$ variabel aksesibilitas (X3) berpengaruh signifikan terhadap penerimaan syarat halal LPPOM MUI (Y)
- 4) Pengaruh persepsi terhadap penerimaan syarat halal LPPOM MUI
- H_0 : $P \geq \alpha$, variabel persepsi (X4) tidak berpengaruh signifikan terhadap penerimaan syarat halal LPPOM MUI (Y)
- H_1 : $P \leq \alpha$, variabel persepsi (X4) berpengaruh signifikan terhadap penerimaan syarat halal LPPOM MUI (Y)
- 5) Pengaruh manfaat sertifikat terhadap penerimaan syarat halal LPPOM MUI
- H_0 : $P \geq \alpha$, variabel manfaat sertifikat (X5) tidak berpengaruh signifikan terhadap penerimaan syarat halal LPPOM MUI (Y)
- H_1 : $P \leq \alpha$, variabel manfaat sertifikat (X5) berpengaruh tidak signifikan terhadap penerimaan syarat halal LPPOM MUI (Y)

Sedangkan hipotesis pernyataan dalam penelitian ini adalah:

- 1) Variabel pengetahuan (X1) berpengaruh terhadap penerimaan syarat halal MUI (Y)

- 2) Variabel citra lembaga LPPOM MUI (X2) berpengaruh terhadap penerimaan syarat halal MUI (Y)
- 3) Variabel aksesibilitas (X3) berpengaruh terhadap penerimaan syarat halal LPPOM MUI (Y)
- 4) Variabel persepsi (X4) berpengaruh terhadap penerimaan syarat halal LPPOM MUI (Y)
- 5) Variabel manfaat sertifikat (X5) berpengaruh terhadap penerimaan syarat halal LPPOM MUI (Y)

11. Interpretasi Hasil

Setelah data diolah menggunakan menggunakan metode PLS, pengolahan hasil diinterpretasikan ke dalam pembahasan. Pembahasan akan menjelaskan mengenai faktor-faktor yang berpengaruh terhadap penerimaan syarat halal dari LPPOM MUI. Usulan perbaikan yang harus dilakukan untuk meningkatkan penerimaan terhadap syarat halal dari MUI juga dibahas pada tahap ini. Hal tersebut akan berguna sebagai bahan evaluasi bagi LPPOM MUI. Pandangan dari sisi pengusaha mengenai syarat halal yang dibuat oleh LPPOM MUI juga akan dijelaskan pada tahap ini.

12. Kesimpulan dan Saran

Bagian akhir dari penelitian adalah kesimpulan dan saran. Kesimpulan pada penelitian ini mengacu pada hasil dari penelitian yang telah disesuaikan dengan tujuan penelitian. Saran akan diberikan berdasarkan kesimpulan untuk memperbaiki kekurangan dari hasil penelitian ini.

IV HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Gambaran Umum Syarat Halal

Semua agama mempunyai peraturan khusus dalam masalah makanan, demikian juga dengan agama Islam. Dalam kaidah *ushul fikih* (ilmu hukum dalam Islam yang mempelajari kaidah-kaidah, teori-teori dan sumber-sumber secara terperinci dalam menghasilkan hukum Islam yang diambil dari sumber hukum utama dalam agama Islam yaitu Al Quran dan Al Hadist) disebutkan bahwa asal segala sesuatu (benda) yang diciptakan Allah adalah *halal* dan *mubah*, kecuali ada keterangan yang sah dan tegas tentang keharaman bahan tersebut. Dengan landasan tersebut, maka ada beberapa dalil yang dianut oleh muslim berkaitan dengan masalah halal:

1. "Yang halal itu sudah jelas, dan yang haram pun sudah jelas, dan di antara kedua hal tersebut terdapat yang musytabihat (syubhat, samar-samar, tidak jelas halal dan haramnya), kebanyakan manusia tidak mengetahui hukumnya. Barangsiapa yang berhati-hati dari perkara syubhat, sebenarnya ia telah menyelamatkan agama dan harga dirinya" (H.R. Muslim)
2. QS Al-Maidah ayat 3 dan Al Baqarah ayat 173, mengenai bahan yang jelas keharamannya adalah bangkai, darah, daging babi, binatang yang disembelih bukan karena Allah, yang mati karena dicekik, yang mati karena dipukul, yang mati karena jatuh dari atas, yang mati karena ditanduk, yang mati karena dimakan oleh binatang buas (kecuali yang sempat disembelih secara benar), dan yang disembelih untuk berhala.
3. QS Al Baqarah ayat 168, yang artinya " Wahai manusia! Makanlah dari (makanan) yang halal dan baik yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah setan. Sungguh, setan itu musuh yang nyata bagimu."

Dalil-dalil tersebut menunjukkan bahwa Islam mengenalkan konsep halalan thayyiban dalam menetapkan standar kualitas untuk makanan. Konsep ini dikenal menjadi Sistem Jaminan Halal (SJH) yang banyak dikembangkan oleh negara-negara

yang berpenduduk mayoritas muslim. Dalam sistem kualitas yang konvensional, kualitas didefinisikan berdasarkan pada kesepakatan atau mufakat manusia, sebaliknya sistem jaminan halal didasarkan pada ajaran Al Quran dan Undang-Undang lain dalam agama Islam yang menerangkannya.

Pengertian syarat menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (2016) adalah ketentuan atau peraturan dan petunjuk yang harus diindahkan dan dilakukan. Syarat halal adalah suatu ketentuan atau peraturan dan petunjuk agar barang atau makanan atau minuman bisa dikatakan halal. Pemenuhan syarat halal yaitu dengan melakukan sertifikasi halal. Sertifikasi halal adalah suatu proses untuk memperoleh sertifikat halal melalui beberapa tahap untuk membuktikan bahwa bahan, proses produksi dan sistem jaminan halal memenuhi standar Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Indonesia (Husen, 2008).

Sertifikat halal adalah fatwa tertulis yang dikeluarkan oleh MUI yang menyatakan kehalalan suatu produk yang merupakan keputusan sidang Komisi Fatwa MUI berdasarkan proses audit yang dilakukan oleh LPPOM MUI. Menurut Pasal 1 ayat 10 Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal, sertifikat halal adalah pengakuan kehalalan suatu produk yang dikeluarkan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) berdasarkan fatwa tertulis yang dikeluarkan oleh Majelis Ulama Indonesia. Kriteria yang ditetapkan oleh LPPOM MUI tentang sertifikasi halal restoran adalah sebagai berikut:

1. Halal zatnya

Pada dasarnya semua makanan dan minuman yang berasal dari tumbuh-tumbuhan, sayur-sayuran, buah-buahan, dan hewan adalah halal kecuali beracun dan membahayakan kesehatan manusia. Bahan baku yang digunakan, bahan tambahan, bahan penolong, bahan-bahan seperti daging sapi, daging kambing dan daging ayam juga harus dibeli di tempat yang sudah ada sertifikat halalnya.

2. Halal cara memperolehnya

Bahan-bahan yang digunakan, dibeli dan diperoleh dari cara yang halal.

3. Halal dalam prosesnya

- a. Daging yang berasal dari hewan halal dapat menjadi tidak halal jika disembelih tanpa mengikuti aturan syariat Islam. Hal-hal yang menjadi titik kritis proses penyembelihan adalah sebagai berikut:
 - 1) Penyembelih (harus seorang muslim yang taat dan melaksanakansyariat Islam sehari-hari)
 - 2) Pemingsanan (tidak menyebabkan hewan mati sebelum disembelih)
 - 3) Peralatan/pisau (harus tajam)
 - 4) Proses pasca penyembelihan (hewan harus benar-benar mati sebelum proses selanjutnya dan darah harus keluar secara tuntas)
- b. Semua yang dari dapur sampai keluar tidak ada yang diragukan kehalalannya artinya bahan campuran yang digunakan dalam proses produksi tidak terbuat dari barang-barang atau bahan yang haram atau turunannya
- c. Air yang digunakan untuk membersihkan bahan hendaklah air bersih dan mengalir
- d. Dalam pengolahan bahan tersebut, tidak mengganggu hewan seperti tikus dan cicak. Hal ini berarti proses produksi tidak tercampuri atau berdekatan atau menempel dengan barang atau bahan yang najis atau haram

4. Halal cara penyimpanannya

Kebersihan tempat, dapur, gudang, dan alat-alat yang digunakan dalam proses produksi seperti pisau, tempat pemotong, dan lain-lain tidak boleh digunakan dalam proses masakan dan bahan-bahan makanan yang haram. Tidak boleh tercampur dengan bahan-bahan ramuan di antara yang halal dengan yang haram seperti minyak babi, lemak, arak dan lain-lain. Semua bahan yang disimpan hendaklah dipisahkan tempatnya dalam setiap keadaan di antara yang halal dan yang haram seperti menggunakan lemari es dan alat-alat produksi yang digunakan harus bersih dari najis.

5. Halal dalam pengedaran penyajiannya
 - a. Penyajian di restoran, para karyawan dan sarana kerjanya harus bersih dari kotoran dan najis, berpakaian rapi serta bersih
 - b. Penetapan harga harus jelas agar tidak ada keraguan pada pembeli
 - c. Nama menu, semua bahan pokok dan tambahan harus ditulis di dalam menu. Hal ini bertujuan agar semua jelas terlihat tanpa ada hal yang akan merugikan pembeli
 - d. Restoran mempunyai auditor akta internal yang akan melakukan pengawasan dan pemeriksaan. Pemeriksaan yang dilakukan antara lain:
 - 1) Pelaksanaan sistem jaminan halal (SJH)
 - 2) Manajemen restoran
 - 3) Bahan dan menu
 - 4) Fasilitas produksi, penyimpanan dan penyajian
 - 5) Pengambilan contoh bahan maupun produk akhir jika diperlukan

4.2 Profil Responden

Profil responden menggambarkan mengenai kondisi dari responden pada penelitian. Menurut Wibisono (2003), responden merupakan sekumpulan orang yang menjawab pertanyaan melalui sistem, misalnya dengan mengisi kuesioner yang bertujuan untuk mendapatkan sampel yang representatif dari populasi tertentu. Penelitian ini melibatkan 37 responden yaitu pemilik usaha restoran mie skala mikro di Kota Malang. Profil responden terdiri dari jenis kelamin, usia, pendidikan, lama menjalankan usaha dan cara mengetahui informasi mengenai sertifikat halal yang dapat dilihat pada **Tabel 4.1**. Profil responden lebih lengkapnya dapat dilihat pada **Lampiran 3**.

Pada **Tabel 4.1** dapat dilihat pada kategori usia, angka paling banyak didominasi oleh responden yang berusia 36-45 tahun, yaitu sebanyak 27 responden atau berkisar 73%. Hal ini menunjukkan bahwa responden dalam usia diatas dewasa dan masih tergolong usia yang produktif. Menurut Robert (2012), dalam usia kronologis sebagian pengusaha memulai karir

wirausaha mereka antara usia 22-45 tahun. Sebuah karir dapat dimulai sebelum atau sesudah rentang usia ini, selama pengusaha tersebut memiliki pengalaman yang dibutuhkan dan dukungan finansial serta tingkat energi yang dibutuhkan untuk memulai dan mengelola sebuah usaha baru hingga berhasil. Chamdi (2003) mengemukakan bahwa usia produktif seseorang pada rentang usia 20-45 tahun masih memiliki semangat yang tinggi dan mudah mengadopsi hal-hal baru.

Pada kategori jenis kelamin, dari 37 responden 29 di antaranya adalah laki-laki, 78% lebih banyak dari perempuan. Hal ini menunjukkan laki-laki masih mendominasi untuk menjadi pemimpin atau orang yang bertanggung jawab terhadap sebuah usaha. Hal ini diperkuat oleh analisis dari Bengtsson et,al (2012) bahwa di seluruh dunia, tingkat pengusaha laki-laki lebih tinggi dari perempuan, misalnya di Amerika Serikat, 14% laki-laki pemilik usaha sedangkan 8% perempuan dan di Eropa angka pengusaha laki laki 19% dan pengusaha wanita 10%. Menurut Sasmita dan Raihan (2013), pria cenderung memiliki emosi yang lebih stabil dalam beberapa keadaan, tegas dan berfikir jernih serta rasional dalam suasana tidak mendukung sehingga dapat mengambil keputusan yang lebih obyektif saat memimpin suatu organisasi.

Profil responden selanjutnya ialah mengenai pendidikan terakhir dari responden. Responden dengan tingkat pendidikan perguruan tinggi memiliki persentase terbanyak yaitu 41%, responden dengan tingkat pendidikan perguruan tinggi mampu menjawab pertanyaan kuesioner dengan baik sehingga kepercayaan pada jawaban kuesioner relatif dipercaya. Seseorang yang mempunyai tingkat pendidikan yang lebih tinggi dapat mengolah usahanya secara efektif begitu pula sebaliknya. Perwitasari (2014) mengemukakan bahwa latar belakang pendidikan yang memadai, seseorang dapat melakukan pekerjaannya dengan efektif dan efisien. Artaman (2015) juga berpendapat bahwa melalui pendidikan pengetahuan dan wawasan pedagang menjadi lebih luas dalam membaca situasi pasar. Tingkat pendidikan dapat mempengaruhi tingkat pendapatan keluarga karena dengan pendidikan yang lebih baik

memungkinkan seseorang dapat mengembangkan inovasinya sesuai dengan prioritas usaha.

Tabel 4.1 Profil responden

No	Profil Responden		Jumlah Responden	
			Angka	Persentase
1	Usia	26-35	7	19%
		36-45	27	73%
		46-55	3	8%
2	Jenis Kelamin	Laki-Laki	29	78%
		Perempuan	8	22%
3	Pendidikan Terakhir	SMP	10	27%
		SMA	12	32%
		Perguruan Tinggi	15	41%
4	Lama Usaha	1-5 Tahun	23	62%
		6-10 Tahun	14	38%
5	Sumber Informasi Sertifikat Halal	TV	7	19%
		Kerabat	7	19%
		Internet	8	22%
		Lembaga Terkait	0	0%
		Radio	0	0%
		Surat Kabar	0	0%
		Lainnya	27	73%

Sumber: Data primer diolah (2017)

Lama responden dalam menjalankan usahanya yaitu pada rentang 1-5 tahun mempunyai persentase paling banyak sebesar 62%. Semakin lama menekuni bidang usaha perdagangan akan makin meningkatkan pengetahuan tentang selera ataupun perilaku konsumen (Nainggolan, 2016). Hal ini didukung pernyataan Riyanti (2003) bahwa *entrepreneurial age* (lama seseorang menjalankan usaha) berpengaruh pada keberhasilan usahanya.

Sebesar 73% responden mengetahui informasi mengenai sertifikat halal dari sumber selain TV, kerabat, internet, lembaga terkait, radio dan surat kabar yaitu dari mahasiswa yang

melakukan penelitian ataupun pembeli. Menurut Marina (2003), peningkatan sosialisasi media informasi dapat meningkatkan kesadaran para pelaku usaha untuk dapat menghasilkan produk halal. Media informasi dapat memberikan edukasi kepada para pelaku usaha dan konsumen. Pernyataan ini diperkuat oleh Nurul (2007) yang menyatakan edukasi mengenai sertifikasi halal sangat baik diberikan kepada para pengusaha dalam bentuk poster, leaflet, atau bentuk acara lain. Sertifikasi halal diharapkan dapat meningkatkan produk halal secara legal di Indonesia.

4.3 Pengujian Instrumen Penelitian

Pengujian instrumen penelitian dilakukan untuk mengetahui sejauh mana sebuah instrumen penelitian (kuesioner) yang digunakan mampu mengukur apa yang ingin diukur atau diteliti (valid) dan sejauh mana hasil pengukuran tersebut relatif konsisten (reliabel). Pengujian kuesioner dilakukan dengan menyebarkan kuesioner kepada 37 responden yang merupakan pemilik usaha restoran mie skala mikro di Kota Malang. Uji validitas dan reliabilitas dilakukan dengan *software* SPSS 16.0.

4.3.1 Uji Validitas

Uji validitas instrumen dilakukan dengan menggunakan bantuan program SPSS versi 16.0. Tujuannya untuk menunjukkan sejauhmana pernyataan dalam suatu instrumen mampu mewakili secara keseluruhan dan proporsional perilaku sampel yang dikenai tes tersebut. Suatu kuesioner dikatakan valid atau mampu mengukur apa yang ingin diukur apabila nilai signifikansi r_{hitung} lebih besar dari r_{tabel} . Nilai r_{tabel} diperoleh dari derajat kebebasan (=jumlah responden-2) dan taraf signifikan yang digunakan (= 10%) sehingga diperoleh nilai r_{tabel} sebesar 0,2746. Hasil *output* dari uji validitas dengan SPSS 16.0 dapat dilihat pada **Lampiran 5** dan untuk lebih ringkasnya dapat dilihat pada **Tabel 4.2**.

Tabel 4.2 Hasil uji validitas

Variabel	Indikator	r_{hitung}	Kriteria	Keterangan
X1	X11	0,723	$>0,2746$	Valid
	X12	0,739	$>0,2746$	Valid
	X13	0,531	$>0,2746$	Valid
X2	X21	0,425	$>0,2746$	Valid
	X22	0,411	$>0,2746$	Valid
X3	X31	0,498	$>0,2746$	Valid
	X32	0,553	$>0,2746$	Valid
X4	X41	0,848	$>0,2746$	Valid
	X42	0,791	$>0,2746$	Valid
	X43	0,588	$>0,2746$	Valid
X5	X51	0,649	$>0,2746$	Valid
	X52	0,640	$>0,2746$	Valid
	X53	0,742	$>0,2746$	Valid
Y	Y1	0,699	$>0,2746$	Valid
	Y2	0,841	$>0,2746$	Valid

Sumber: Data primer diolah (2017)

Hasil tersebut menunjukkan bahwa secara keseluruhan instrumen penelitian dikatakan valid, karena seluruh r_{hitung} bernilai lebih dari 0,2746. Hal ini berarti bahwa semua pertanyaan kuesioner dapat dilanjutkan ke analisis berikutnya. Pernyataan tersebut sesuai dengan yang dikemukakan Septriani (2013) bahwa validitas diuji dengan menggunakan besarnya korelasi antara variabel. Koefisien korelasi dinyatakan dengan r . Signifikansi nilai r dapat diuji melalui *Pearson's Correlation Product Moment* dimana syarat validitas jika $r_{hitung} \geq r_{tabel}$.

4.3.2 Uji Reliabilitas

Uji reliabilitas instrumen dilakukan dengan menggunakan bantuan program SPSS versi 16.0. Dalam uji reliabilitas yang dilihat adalah nilai *Cronbach's Alpha* harus lebih dari 0,60 untuk dapat dikatakan reliabel. Uji reliabilitas disini menunjukkan konsistensi suatu alat ukur (kuesioner) dalam mengukur gejala yang sama (Umar, 2002). Hasil *output* dari uji reliabilitas dengan SPSS 16.0 dapat dilihat pada **Lampiran 6**. Hasil pengujian menunjukkan bahwa nilai uji reliabilitas bernilai lebih dari 0,60 yaitu sebesar 0,888, sehingga dapat dikatakan semua variabel yang diteliti reliabel. Sugiyono (2012) mengemukakan bahwa suatu konstruk atau variabel dikatakan reliabel jika memiliki nilai *Alpha Cronbach* > 0,6.

4.4 Deskripsi Tanggapan Responden

Hasil data yang didapat setelah melakukan penyebaran kuesioner dalam penelitian ini dapat dilihat pada **Tabel 4.3**. Masing-masing indikator memiliki nilai *mean*. Pada variabel X1 (Pengetahuan) yang direfleksikan oleh indikator bahan (X11), proses (X12) dan penyajian (X13) memiliki nilai *mean* terendah pada indikator penyajian sebesar 3,297. Hal ini berarti pengetahuan mengenai penyajian menurut syarat halal kurang diketahui oleh responden, namun indikator penyajian sudah cukup sesuai dalam merefleksikan pengetahuan. Indikator bahan dan proses sama-sama memiliki *mean* tertinggi yaitu 6,351, yang berarti bahwa indikator bahan dan proses yang merefleksikan variabel pengetahuan sudah sangat sesuai. Hal ini berarti bahwa responden lebih tahu mengenai bahan-bahan yang halal serta proses pengolahannya yang sesuai syarat halal. Nilai *mean* untuk variabel X1 (pengetahuan) yaitu sebesar 5,333. Indikator bahan, proses dan penyajian dinilai sudah sesuai dalam merefleksikan variabel pengetahuan oleh responden sehingga patut untuk dipertahankan. Pada dasarnya menurut Sutisna (2002), fungsi dari pengetahuan akan membantu mengurangi ketidakpastian dan kebingungan. Oleh karena itu keterkaitan pengetahuan halal terhadap syarat halal

yang akan berdampak pada penerimaan didasarkan pada pengetahuan yang dimiliki seseorang.

Pada variabel X2 (citra lembaga LPPOM MUI) yang direfleksikan oleh indikator terpercaya (X21) dan disenangi (X22) memiliki nilai *mean* terendah yaitu 5,459 pada indikator disenangi, namun nilai ini masih sesuai. Penilaian responden tentang citra lembaga LPPOM MUI menunjukkan indikator disenangi ini sudah sesuai dalam merefleksikan citra lembaga LPPOM MUI. Responden menilai bahwa lembaga LPPOM MUI adalah lembaga yang disenangi oleh masyarakat. Indikator terpercaya memiliki nilai *mean* tertinggi yaitu sebesar 6,216, yang berarti bahwa indikator terpercaya yang merefleksikan variabel citra lembaga LPPOM MUI sudah sangat sesuai. Responden menilai bahwa lembaga LPPOM MUI merupakan lembaga yang terpercaya dalam mengurus sertifikasi halal. Nilai *mean* variabel X2 (citra lembaga LPPOM MUI) yaitu sebesar 5,838. Hal ini berarti bahwa indikator terpercaya dan disenangi yang merefleksikan variabel citra lembaga LPPOM MUI sudah sangat sesuai, sehingga patut terus dipertahankan. Hal ini sesuai dengan pendapat Adyas (2015) yang mengatakan visi dari lembaga LPPOM MUI adalah menjadi lembaga sertifikasi halal terpercaya di Indonesia dan dunia untuk memberikan ketenteraman bagi umat Islam serta menjadi pusat halal dunia yang memberikan informasi, solusi dan standar halal yang diakui secara nasional dan internasional.

Variabel X3 (aksesibilitas) direfleksikan oleh indikator biaya (X31) dan syarat pengajuan (X32). Nilai *mean* terendah yaitu sebesar 3,784 pada indikator biaya, namun dianggap masih cukup sesuai dalam merefleksikan variabel aksesibilitas. Responden menilai bahwa biaya yang dikeluarkan untuk melakukan sertifikasi halal belum cukup terjangkau oleh usaha berskala mikro. Indikator syarat pengajuan memiliki nilai *mean* tertinggi yaitu sebesar 3,919. Hal ini berarti indikator syarat pengajuan ini cukup sesuai dalam merefleksikan variabel aksesibilitas. Responden menilai bahwa dalam melengkapi data maupun dokumen syarat pengajuan sertifikat halal tidak bisa dianggap mudah oleh responden. Nilai *mean* variabel X3 (aksesibilitas) yaitu sebesar 3,851. Hal ini berarti bahwa

indikator biaya dan syarat pengajuan sudah cukup dalam merefleksikan variabel aksesibilitas. Dalam penelitian yang dilakukan Adyas (2015), aksesibilitas merupakan kemudahan yang diberikan oleh LPPOM MUI kepada pemilik usaha untuk memiliki sertifikat halal. Variabel ini dilihat dari dua aspek yaitu aspek biaya dan aspek prosedur.

Variabel X4 (Persepsi) direfleksikan oleh indikator keyakinan (X41), jaminan kepada konsumen (X42) dan kesehatan (X43) memiliki nilai *mean* terendah yaitu 4,027 pada indikator jaminan konsumen. Hal ini berarti sertifikat halal sebagai jaminan untuk konsumen cukup sesuai dalam merefleksikan persepsi responden. Indikator keyakinan memiliki nilai *mean* sebesar 5,784, yang berarti indikator ini sudah sesuai dalam merefleksikan variabel persepsi menurut penilaian responden. Responden meyakini bahwa produksi halal merupakan kewajiban bagi produsen sesuai ajaran Islam. Indikator kesehatan memiliki nilai *mean* tertinggi yaitu sebesar 6,162. Hal ini berarti indikator kesehatan sudah sangat sesuai dalam merefleksikan variabel persepsi menurut penilaian responden. Responden menganggap bahwa dengan mengolah makanan yang halal maka itu sama dengan menjaga kesehatan konsumen. Nilai *mean* variabel X4 (persepsi) yaitu sebesar 5,324. Hal ini berarti bahwa indikator keyakinan, jaminan konsumen dan kesehatan yang merefleksikan persepsi sudah sesuai. Indikator keyakinan, jaminan konsumen dan kesehatan telah dinilai sesuai oleh responden sehingga patut terus dipertahankan. Menurut Ambali dan Ahmad (2014), mengkonsumsi makanan halal dapat menjamin kesehatan seseorang. Produk halal harus memiliki kebersihan, keamanan dan kualitas yang tinggi. Kesehatan sebagai sumber informasi kebijakan alternatif untuk meyakinkan konsumen akan pentingnya kesadaran mereka terhadap halal.

Variabel X5 (Manfaat Sertifikat) direfleksikan oleh indikator kualitas restoran (X51), bisnis (X52) dan kepercayaan konsumen (X53) memiliki nilai *mean* terendah yaitu 4,351 pada indikator bisnis. Hal ini berarti bahwa indikator bisnis sudah cukup sesuai dalam merefleksikan manfaat sertifikat halal. Responden menilai bahwa sertifikat halal cukup bermanfaat

dalam bisnisnya. Indikator kualitas restoran memiliki nilai *mean* sebesar 4,946, yang berarti indikator ini sudah sesuai dalam merefleksikan variabel manfaat sertifikat menurut penilaian responden. Responden menilai bahwa kualitas restoran dapat meningkat karena adanya sertifikat halal. Indikator kepercayaan konsumen memiliki nilai *mean* tertinggi yaitu sebesar 6,081, yang berarti indikator ini sudah sangat sesuai dalam merefleksikan variabel manfaat sertifikat. Responden sadar bahwa jika memiliki sertifikat halal maka kepercayaan konsumen akan bertambah. Nilai *mean* variabel X5 yaitu sebesar 5,126. Hal ini menjelaskan bahwa indikator kualitas restoran, bisnis dan kepercayaan konsumen dalam merefleksikan manfaat sertifikat sudah sesuai dan patut dipertahankan. Menurut Prabowo dan Azmawani (2016), sertifikasi halal sebagai sistem jaminan kualitas yang menyeluruh dapat digunakan untuk memenangkan persaingan pasar dengan memenuhi kebutuhan konsumen yang terjamin kehalalannya.

Variabel Y (penerimaan syarat halal) direfleksikan oleh indikator motivasi (Y1) dan antusiasme (Y2) yang memiliki nilai *mean* terendah yaitu 6,108 pada indikator motivasi. Berdasar penilaian responden, indikator motivasi sudah sangat sesuai merefleksikan variabel penerimaan syarat halal yang ditunjukkan dengan nilai *mean* sebesar 6,108. Responden termotivasi untuk mengajukan sertifikasi halal karena hal itu penting. Indikator antusiasme memiliki nilai *mean* tertinggi yaitu sebesar 6,351, yang berarti indikator antusiasme sudah sangat sesuai dalam merefleksikan variabel penerimaan syarat halal. Responden mengatakan sangat antusias dalam menghasilkan makanan halal untuk konsumen. Nilai *mean* variabel Y yaitu sebesar 6,230. Hal ini menjelaskan bahwa indikator motivasi dan antusiasme yang merefleksikan penerimaan syarat halal sudah sangat sesuai sehingga patut untuk dipertahankan. Kegiatan produksi selalu erat dengan kegiatan bisnis. Bisnis dalam Islam mengenal batas-batas halal haram, baik dari cara perolehan, maupun pemanfaatan. Bisnis dalam Islam juga menjaga prinsip moral yang salah satunya dengan menjual barang halal (Rivai *et al*, 2012).

Tabel 4.3 Hasil tanggapan responden

Variabel	Indikator	Respon (%)							Mean
		1	2	3	4	5	6	7	
X1	X11	0	0	0	2,703	16,216	24,324	56,757	6,351
	X12	0	0	0	0	24,324	16,216	59,459	6,351
	X13	13,514	35,135	5,405	18,919	10,811	13,514	2,703	3,297
Mean Variabel X1 (Pengetahuan)									5,333
X2	X21	0	0	0	0	21,622	35,135	43,243	6,216
	X22	0	0	0	32,432	16,216	24,324	27,027	5,459
Mean Variabel X2 (Citra Lembaga LPPOM MUI)									5,838
X3	X31	2,703	2,703	24,324	56,757	10,811	2,703	0	3,784
	X32	2,703	2,703	21,622	56,757	8,108	5,405	2,703	3,919
Mean Variabel X3 (Aksesibilitas)									3,851
X4	X41	0	0	0	32,432	5,405	13,514	48,649	5,784
	X42	0	0	40,541	37,838	8,108	5,405	8,108	4,027
	X43	0	0	0	8,108	8,108	43,243	40,541	6,162
Mean Variabel X4 (Persepsi)									5,324
X5	X51	0	0	8,108	24,324	37,838	24,324	5,405	4,946
	X52	0	0	21,622	43,243	18,919	10,811	5,405	4,351
	X53	0	0	0	2,703	29,730	24,324	43,243	6,081
Mean Variabel X5 (Manfaat Sertifikat)									5,126
Y	Y1	0	0	0	5,405	16,216	40,541	37,838	6,108
	Y2	0	0	0	0	18,919	27,027	54,054	6,351
Mean Variabel Y (Penerimaan Syarat Halal MUI)									6,230

Sumber: Data primer diolah (2017)

4.5 Hasil Analisis Inferensial

4.5.1 Evaluasi Kriteria *Goodness of Fit*

1. Hasil Evaluasi *Goodness of Fit Outer Model*

Evaluasi *outer model* dilakukan untuk menilai validitas dan reliabilitas dari indikator-indikator pembentuk konstruk laten.

a. Uji Validitas

Uji validitas terbagi menjadi dua yaitu:

1) *Convergent Validity*

Convergent validity dalam PLS dengan indikator reflektif dilihat dari nilai *loading factor* (korelasi antara skor item atau komponen dengan skor konstruk) indikator-indikator yang mengukur konstruk tersebut. Tujuannya adalah untuk menguji korelasi antar indikator untuk mengukur atribut yang sama. Instrumen yang mengukur atribut yang sama diharapkan memiliki korelasi skor tinggi. Korelasi skor antar instrumen tersebut diharapkan nilainya lebih tinggi dibanding dengan korelasi dengan instrumen lainnya. Hasil *output* dari *convergent validity* dengan WarpPLS 5.0 dapat dilihat pada **Lampiran 7** dan untuk lebih ringkasnya dapat dilihat pada **Tabel 4.4**. Ghazali (2011) menjelaskan, indikator dikatakan valid jika nilai *loading factor* dari setiap indikator bernilai lebih dari 0,7 namun untuk penelitian tahap pengembangan nilai *loading factor* 0,5 sampai 0,6 dianggap cukup dan dapat juga ditunjukkan dengan nilai *Average Variance Extracted* (AVE) di atas 0,50. Nilai AVE dapat dilihat pada **Tabel 4.5**. Hasil dari *loading factor* pada penelitian ini untuk seluruh indikator bernilai lebih dari 0,5 dan nilai AVE seluruh variabel lebih dari 0,5 sehingga dapat diartikan seluruh variabel dan indikator yang digunakan dalam penelitian ini valid. Sholihin dan Dwi (2013) menambahkan bahwa dalam beberapa kasus, syarat *loading*

factor diatas 0,70 sering tidak terpenuhi khususnya untuk kuesioner yang baru dikembangkan, sehingga dapat disimpulkan bahwa keseluruhan variabel telah memenuhi kriteria *convergent validity*.

Tabel 4.4 Nilai *loading factor*

Variabel	Indikator	<i>Loading Factor</i>	Kriteria	Keterangan
X1	X11	0.828	>0.50	Valid
	X12	0.891	>0.50	Valid
	X13	0.715	>0.50	Valid
X2	X21	0.760	>0.50	Valid
	X22	0.920	>0.50	Valid
X3	X31	0.948	>0.50	Valid
	X32	0.953	>0.50	Valid
X4	X41	0.897	>0.50	Valid
	X42	0.815	>0.50	Valid
	X43	0.782	>0.50	Valid
X5	X51	0.781	>0.50	Valid
	X52	0.754	>0.50	Valid
	X53	0.828	>0.50	Valid
Y	Y1	0.891	>0.50	Valid
	Y2	0.913	>0.50	Valid

Sumber: Data primer diolah (2017)

Tabel 4.5 Nilai *average variances extracted (AVE)*

<i>Average Variances Extracted (AVE)</i>				
Variabel Laten	Nilai AVE	Kriteria	Keterangan	
X1	0.664	>0.50	Valid	
X2	0.712	>0.50	Valid	
X3	0.903	>0.50	Valid	
X4	0.694	>0.50	Valid	
X5	0.621	>0.50	Valid	
Y	0.813	>0.50	Valid	

Sumber: Data primer diolah (2017)

2) *Discriminant Validity*

Discriminant validity didasarkan pada nilai dari *cross loading* indikator dengan nilai variabel latennya harus lebih besar dibandingkan korelasi terhadap variabel laten lain. Validitas diskriminan ini bertujuan untuk menguji indikator dari dua konstruk yang seharusnya tidak berkorelasi tinggi. Menurut Farrell (2010), validitas diskriminan adalah sejauh mana sebuah konstruk laten mendiskriminasikan dirinya dengan konstruk laten lainnya. Validitas diskriminan sekaligus menunjukkan bahwa sebuah konstruk laten mampu menjelaskan varians dalam variabel yang diamati lebih besar daripada varians yang terkait dengan eror pengukuran maupun varians dari konstruk lain yang tidak terukur. Hasil *output* dari *discriminant validity* dengan WarpPLS 5.0 dapat dilihat pada **Lampiran 8** dan lebih ringkasnya dapat dilihat pada **Tabel 4.6** yang menunjukkan bahwa kriteria validitas diskriminan telah terpenuhi. Hal ini ditunjukkan dengan nilai *cross loading* setiap indikator dari masing-masing variabel latennya memiliki nilai lebih besar dari nilai *cross loading* indikator lainnya. Hasil tersebut sesuai dengan yang dijelaskan Wiyono (2011), yaitu variabel dianggap sudah menjadi pembanding yang baik untuk model apabila nilai validitas diskriminannya lebih dari 0,5. Jika nilai *cross loading* setiap indikator pada variabel yang diukur lebih besar dibandingkan dengan *cross loading* setiap indikator pada variabel laten lainnya, maka dikatakan valid.

Tabel 4.6 Hasil *discriminant validity*

Variabel	Nilai <i>Cross Loading</i>
X1	0.815
X2	0.844
X3	0.950
X4	0.833
X5	0.788
Y	0.902

Sumber: Data primer diolah (2017)

b. *Composite Reliability*

Uji reliabilitas pada PLS disebut dengan *composite reliability*. Menurut Hair *et al* (2014), *composite reliability* adalah koefisien reliabilitas untuk menjelaskan model pengukuran yang diuji. Beberapa penulis menamakannya reliabilitas konstruk atau reliabilitas untuk pengukuran konstruk. *Composite reliability* merupakan uji reliabilitas dalam PLS yang menunjukkan akurasi, konsistensi dari ketepatan suatu alat ukur dalam melakukan pengukuran (Jogiyanto dan Abdillah, 2009). Uji reliabilitas dapat menggunakan metode *composite reliability* dan *cronbach's alpha*. Menurut Salisbury *et al* (2002), *cronbach's alpha* mengukur batas bawah nilai reliabilitas suatu konstruk, sedangkan *composite reliability* mengukur nilai sesungguhnya reliabilitas suatu konstruk. Hasil *output* dari *composite reliability* dengan program WarpPLS 5.0 dapat dilihat pada **Lampiran 9** dan untuk lebih ringkasnya dapat dilihat pada **Tabel 4.7**.

Hasil dari nilai *composite reliability* menunjukkan bahwa semua variabel yang digunakan telah reliabel karena seluruhnya memiliki nilai diatas 0,70. Nilai *cronbach's alpha* juga menunjukkan hasil yang reliabel karena

semua variabel bernilai diatas 0,60. Hasil yang didapatkan sesuai dengan *rule of thumb* dari *composite reliability* yaitu syarat terpenuhi jika nilai lebih besar dari 0,7 dan *cronbach's alpha* memenuhi syarat jika nilai lebih besar dari 0,6, sehingga dapat disimpulkan bahwa keseluruhan variabel telah memenuhi kriteria *composite reliability*.

Tabel 4.7 Hasil *composite reliability* dan *cronbach's alpha*

Variabel	Composite reliability	Cronbach's Alpha
X1	0.854	0.754
X2	0.831	0.616
X3	0.949	0.892
X4	0.871	0.778
X5	0.831	0.709
Y	0.897	0.771
Kriteria	>0.70	>0.60
Keterangan	Reliabel	Reliabel

Sumber: Data primer diolah (2017)

2. Hasil Evaluasi *Goodness of Fit Inner Model*

Evaluasi model struktural (*inner model*) meliputi uji kecocokan model (*model fit*) *path coefficient* dan *R-square*. Evaluasi *inner model* ini untuk menguji besarnya *variance* yang dapat dijelaskan dan signifikansi statistik. Hasil suatu model dikatakan fit pada program WarpPLS 5.0 dapat dilihat dari *output general result* pada **Lampiran 10**. Hasil ringkasan model fit *path coefficient* dapat dilihat pada **Tabel 4.8**. Hasil tersebut menunjukkan bahwa sepuluh kriteria model fit sudah terpenuhi sehingga dapat dikatakan model tersebut telah mempunyai fit yang baik kriteria tersebut adalah p-value untuk *Average path coefficient (APC)*, *Average R-squared (ARS)* dan *Average Adjusted R-squared (AARS)* <0,001 dengan nilai APC=0,220, nilai ARS=0,739 dan nilai AARS=0,697. *P-value* APC, ARS dan AARS <0,1 yang berarti signifikan. Begitu juga dengan nilai *Average block VIF*

(AVIF) dan *Average full collinearity VIF (AFVIF)*, yang dihasilkan $\leq 3,3$ yang berarti bahwa tidak ada masalah multikolonieritas antar indikator dan antar variabel eksogen. GoF yang dihasilkan yaitu $0,737 \geq 0,36$ yang berarti fit model sangat baik. Sedangkan untuk indeks *Sympson's paradox ratio (SPR)*, *R-squared contribution ratio (RSCR)*, *Statistical suppression ratio (SSR)*, dan *onlinear bivariate causality direction ratio (NLBCDR)* menghasilkan nilai sama dengan satu, yang berarti tidak ada problem kausalitas didalam model. Maka dengan demikian *inner model* dapat diterima.

Tabel 4.8 Hasil model *fit path coefficient*

Model fit and quality indices	Hasil	Kriteria	Keterangan
<i>Average path coefficient (APC)</i>	P<0,001	P<0,1	Diterima
<i>Average R-squared (ARS)</i>	P<0,001	P<0,1	Diterima
<i>Average adjusted R-squared (AARS)</i>	P<0,001	P<0,1	Diterima
<i>Average block VIF (AVIF)</i>	2,136	≤ 5 dan idealnya $\leq 3,3$	Diterima
<i>Average full collinearity VIF (AFVIF)</i>	2,658	≤ 5 dan idealnya $\leq 3,3$	Diterima
<i>Tenenhaus GoF (GoF)</i>	0,737	Small $\geq 0,1$, medium $\geq 0,25$, large $\geq 0,36$	Large
<i>Sympson's paradox ratio (SPR)</i>	1,000	$\geq 0,7$ dan idealnya =1	Diterima
<i>R-squared contribution ratio (RSCR)</i>	1,000	$\geq 0,9$ dan idealnya =1	Diterima
<i>Statistical suppression ratio (SSR)</i>	1,000	$\geq 0,7$	Diterima
<i>Nonlinear bivariate causality direction ratio (NLBCDR)</i>	1,000	$\geq 0,7$	Diterima

Sumber: Data primer diolah (2017)

Nilai *R-squared*, *Adjusted R-squared* dan *Q-squared* ditunjukkan pada **Lampiran 9**. Menurut Rahardian (2011), perubahan nilai *R-squared* dapat digunakan untuk menilai apakah pengaruh yang substantif terhadap variabel laten dependen. Hasil output diperoleh nilai *Adjusted R-squared* sebesar 0,697 yang memiliki arti bahwa pengaruh variasi variabel pengetahuan, citra lembaga LPPOM MUI, aksesibilitas, persepsi dan manfaat sertifikat terhadap variabel penerimaan syarat halal adalah sebesar 69,7% dan sisanya 30,3% dipengaruhi oleh variabel lain di luar model penelitian ini. Nilai *Adjusted R-squared* lebih dianjurkan untuk melaporkan hasil analisis PLS. Hal ini disebabkan karena nilai R^2 bias terhadap jumlah prediktor dan jumlah sampel dalam model (Cohen et al, 2003). Nilai *Adjusted R-squared* yang diperoleh termasuk dalam kategori kuat. Nilai *Q-square* yang dihasilkan juga sangat baik yaitu $0,753 > 0$ yang berarti bahwa model mempunyai *predictive relevance*. Hal ini menunjukkan bahwa variabel pengetahuan, citra lembaga LPPOM MUI, aksesibilitas, persepsi dan manfaat sertifikat memiliki tingkat prediksi yang baik terhadap penerimaan syarat halal dan layak digunakan. Seperti yang dikatakan oleh Ghozali (2006), nilai *Q-square* harus > 0 yang menunjukkan model memiliki *predictive relevance* yang baik.

4.5.2 Evaluasi Model Pengukuran (*Outer Model*)

Evaluasi *outer model* merupakan metode pendugaan parameter yang dilakukan dari variabel endogen (Y) dan variabel eksogen (X). Pendugaan parameter dilakukan dengan melihat nilai *loading factor* yang dibandingkan dengan nilai *mean*. Hal ini bertujuan untuk mengetahui indikator yang dominan dalam satu variabel. Secara definisi *loading factor* adalah besar korelasi antara indikator dengan konstruk latennya (Hair et al, 2010). Nilai *loading factor* paling tinggi mengindikasikan bahwa indikator tersebut memiliki kontribusi lebih kuat untuk menjelaskan konstruk latennya dibanding indikator lain. Nilai rata-rata yang tinggi menunjukkan indikator bahwa responden menilai bahwa indikator tersebut sudah

sesuai. Perbandingan nilai *mean* dan *loading factor* dapat dilihat pada **Tabel 4.9**

Penjelasan masing-masing variabel sebagai berikut:

1. Outer Variabel X1 (Pengetahuan)

Hasil model pengukuran menunjukkan bahwa nilai *loading factor* tertinggi pada indikator proses (X12) dengan nilai 0,891. Hal ini menunjukkan indikator proses memiliki kontribusi yang lebih tinggi untuk menjelaskan variabel pengetahuan daripada indikator lainnya. Pada kondisi riil, nilai *mean* tertinggi terdapat pada indikator bahan (X11) dan proses (X12) yang sama-sama memiliki nilai *mean* sebesar 6,351. Kesesuaian nilai *loading factor* dan nilai *mean* pada indikator proses (X12) menunjukkan penilaian responden sama seperti hasil pada struktur model. Nilai *mean* yang sama besar pada indikator bahan (X11) dan proses (X12) menunjukkan tingkat pengetahuan pemilik restoran mie sudah sangat mengetahui mengenai persyaratan halal dalam hal bahan dan proses. Menurut Sudarsana dan Friska (2010), pengetahuan produsen untuk memproduksi makanan-minuman halal adalah suatu keharusan, meskipun secara realita masih banyak produsen makanan yang kurang memperhatikan pentingnya makanan halal. Hal ini karena mayoritas penduduk Indonesia beragama Islam sehingga produk makanan bersertifikat halal menjadi kebutuhan konsumen. Alasan tersebut cukup bagi produsen untuk menggunakan bahan-bahan halal dan menghindari bahan-bahan tidak halal serta memproduksi makanan-minuman sesuai syariat agama Islam untuk menjamin bahwa makanan yang dihasilkan halal.

2. Outer Variabel X2 (Citra Lembaga LPPOM MUI)

Hasil model pengukuran menunjukkan bahwa nilai *loading factor* tertinggi pada indikator disenangi (X22) dengan nilai 0,920. Hal ini menunjukkan indikator disenangi adalah indikator yang memiliki kontribusi yang lebih tinggi untuk menjelaskan variabel citra lembaga LPPOM MUI. Pada kondisi riil, nilai *mean* tertinggi terdapat pada indikator terpercaya (X21) yang memiliki nilai *mean* sebesar 6,216. Apabila ditinjau

dari penilaian responden, indikator terpercaya dianggap menjadi pengaruh terbesar terhadap citra lembaga LPPOM MUI. Apabila dibentuk dalam struktur model yang mempertimbangkan seluruh faktor yang ada, indikator dominan terdapat pada indikator disenangi. Pada kondisi riil, indikator disenangi juga sudah berada pada interval yang sesuai untuk menjelaskan variabel citra lembaga LPPOM MUI. Citra lembaga LPPOM MUI menurut pemilik restoran mie merupakan lembaga yang disenangi sehingga dapat dipercaya. Dalam penelitian Nursidiq (2010), hubungan dengan masyarakat yang harmonis dan komunikasi yang berkelanjutan antara suatu lembaga dengan masyarakatnya, dapat menjadikan citra suatu lembaga menjadi positif. Kepercayaan publik pun akan terjaga dan akan menimbulkan suatu loyalitas.

3. Outer Variabel X3 (Aksesibilitas)

Berdasarkan hasil pendugaan parameter dapat diketahui nilai *loading factor* tertinggi pada indikator syarat pengajuan (X32) dengan nilai 0,953. Hal ini menunjukkan indikator syarat pengajuan adalah indikator yang memiliki kontribusi yang lebih tinggi untuk menjelaskan variabel aksesibilitas. Pada kondisi riil, nilai *mean* tertinggi terdapat juga pada indikator syarat pengajuan (X32) dengan nilai 3,919. Kesesuaian nilai *loading factor* dan nilai *mean* pada indikator syarat pengajuan (X32) menunjukkan penilaian responden sama seperti hasil pada struktur model. Nilai 3,919 menunjukkan bahwa penilaian responden mendekati netral. Hal ini berarti responden kurang dapat memberikan pendapatnya mengenai kemudahan dalam syarat pengajuan, yang dikarenakan responden belum mendapatkan informasi mengenai syarat halal dan belum pernah melakukan pendaftaran sertifikasi halal, sehingga responden tidak tahu dengan syarat-syarat yang harus dipenuhi. Hasan (2014) juga menyatakan secara realita, beberapa produsen masih menganggap prosedur yang harus diikuti dalam pengurusan sertifikasi halal cukup rumit.

Tabel 4.9 Nilai *loading factor* dan *mean* tiap indikator

Variabel	Indikator	Loading Factor	Mean
X1 (Pengetahuan)	X11 (Bahan)	0.828	6,351*
	X12 (Proses)	0.891*	6,351*
	X13 (Penyajian)	0.715	3,297
X2 (Citra Lembaga LPPOM MUI)	X21 (Terpercaya)	0.760	6,216*
	X22 (Disenangi)	0.920*	5,459
X3 (Aksesibilitas)	X31 (Biaya)	0.948	3,784
	X32 (Syarat Pengajuan)	0.953*	3,919*
X4 (Persepsi)	X41 (Keyakinan)	0.897*	5,784
	X42 (Jaminan kepada Konsumen)	0.815	4,027
	X43 (Kesehatan)	0.782	6,162*
X5 (Manfaat Sertifikat)	X51 (Kualitas Restoran)	0.781	4,946
	X52 (Bisnis)	0.754	4,351
	X53 (Kepercayaan Konsumen)	0.828*	6,081*
Y (Penerimaan Syarat Halal)	Y1 (Motivasi)	0.891	6,108
	Y2 (Antusiasme)	0.913*	6,351*

Sumber: Data primer diolah (2017)

4. Outer Variabel X4 (Persepsi Pengusaha)

Hasil model pengukuran menunjukkan bahwa nilai *loading factor* tertinggi yaitu pada indikator keyakinan (X41) dengan nilai 0,897. Hal ini menunjukkan indikator keyakinan adalah indikator yang memiliki konstribusi yang lebih tinggi untuk menjelaskan variabel persepsi dibanding indikator lainnya. Pada kondisi riil, nilai *mean* tertinggi terdapat pada indikator kesehatan (X43) yang memiliki nilai *mean* sebesar 6,162. Apabila ditinjau dari penilaian responden, indikator kesehatan dianggap menjadi pengaruh terbesar terhadap persepsi pemilik restoran mie. Apabila dalam struktur model yang mempertimbangkan seluruh faktor yang ada, indikator dominan terdapat pada indikator keyakinan, tetapi pada

kondisi riil indikator keyakinan juga sudah berada pada interval yang sesuai untuk menjelaskan variabel persepsi. Hal ini berarti persepsi dari pemilik restoran mie bahwa keyakinan mengenai produksi halal adalah suatu kewajiban sesuai ajaran Islam akan memberi dampak bagus bagi kesehatan konsumen. Huda (2012) mengungkapkan proses produksi tidak berhenti pada perolehan keuntungan, tetapi juga berkaitan dengan kelangsungan tanggung jawab produsen dalam memenuhi hak konsumen, tidak hanya kepuasan tetapi juga keselamatan dan kesehatannya. Ambali dan Ahmad (2014), menegaskan terkait erat dengan argumen mengkonsumsi halal dengan tujuan karena Allah sama dengan menjamin kehidupan sehat bagi konsumen. Halal memastikan produsen berkomitmen penuh untuk memproduksi, menyajikan makanan dan produk yang bersih dan aman bagi konsumen.

5. Outer Variabel X5 (Manfaat Sertifikat)

Hasil model pengukuran menunjukkan bahwa nilai *loading factor* tertinggi pada indikator kepercayaan konsumen (X53) dengan nilai 0,828. Hal ini menunjukkan indikator kepercayaan konsumen adalah indikator yang memiliki kontribusi yang lebih tinggi untuk menjelaskan variabel manfaat sertifikat. Pada kondisi riil, nilai *mean* tertinggi terdapat juga pada indikator kepercayaan konsumen (X53) dengan nilai 6,081. Kesesuaian nilai *loading factor* dan nilai *mean* pada indikator kepercayaan konsumen (X53) menunjukkan penilaian responden sama seperti hasil pada struktur model. Hal ini berarti manfaat dari sertifikat halal menurut pemilik restoran mie ialah didapatkannya kepercayaan konsumen jika memiliki sertifikat halal. Berdasarkan Republika (2013), Wakil Direktur Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI) Osmena Gunawan mengatakan dengan melakukan sertifikasi halal akan mampu mendatangkan keuntungan bagi pengusaha. Menurut dia, pengusaha tentu juga ingin melakukan usahanya dengan jujur dan halal. Adanya kepercayaan antara konsumen dan produsen dan sebaliknya akan sangat berdampak pada perkembangan usaha itu.

6. Outer Variabel Y (Penerimaan Syarat Halal)

Hasil model pengukuran menunjukkan bahwa nilai *loading factor* tertinggi pada indikator antusiasme (Y2) dengan nilai 0,913. Hal ini menunjukkan indikator antusiasme adalah indikator yang memiliki kontribusi yang lebih tinggi untuk menjelaskan variabel penerimaan syarat halal. Pada kondisi riil, nilai *mean* tertinggi terdapat juga pada indikator antusiasme (Y2) dengan nilai 6,351. Kesesuaian nilai *loading factor* dan nilai *mean* pada indikator antusiasme (Y2) menunjukkan penilaian responden sama seperti hasil pada struktur model. Hal ini berarti pengusaha lebih antusias dalam mengolah makanan sesuai ketentuan sebagai wujud penerimaan syarat halal. Antusias merupakan salah satu komponen penting yang terdapat pada sifat manusia. Seseorang yang memiliki antusias terdapat elemen tambahan berupa rasa ingin tahu yang tinggi, dengan rasa ingin tahu yang tinggi maka mendorong perubahan yang signifikan terhadap permasalahan yang sedang dihadapi (Khoerudin, 2014).

4.6 Hasil Uji Hipotesis

Pengujian hipotesis ini dilakukan setelah tahap evaluasi *structural model* dilakukan. Tahap ini dilakukan untuk mengetahui apakah hipotesis penelitian yang diajukan pada model penelitian diterima atau ditolak. Untuk mengetahui hasil nilai koefisien jalur *structural model* secara langsung dapat dilihat pada **Gambar 4.1**. Nilai koefisien jalur yang berada pada rentang nilai -0,1 hingga 0,1 dianggap tidak signifikan, nilai yang lebih besar dari 0,1 merupakan nilai signifikan dan berbanding lurus, dan nilai yang lebih kecil dari -0,1 merupakan nilai yang signifikan dan berbanding terbalik (Hass and Lehner, 2009). Pertimbangan lainnya adalah dengan menggunakan nilai signifikan. Nilai signifikan yang digunakan pada penelitian ini adalah $\alpha = 0,1$, sehingga dianggap signifikan apabila nilai *p-value* lebih kecil dari 0,1. Oleh karena itu, hipotesis diterima apabila nilai koefisien jalur lebih besar dari 0,1 dan nilai *p-value*

lebih kecil dari 0,1. **Tabel 4.10** menunjukkan hasil pengujian hipotesis pada model penelitian. Pengujian setiap hubungan dalam PLS dilakukan dengan menggunakan simulasi dengan metode *bootstrapping* terhadap sampel. Pengujian ini bertujuan untuk meminimalkan masalah ketidaknormalan data penelitian. Hasil pengujian hipotesis dengan menggunakan WarpPLS dapat dilihat pada **Lampiran 11**. Hasil pengujian dengan metode *bootstrapping* dari analisis PLS sebagai berikut.

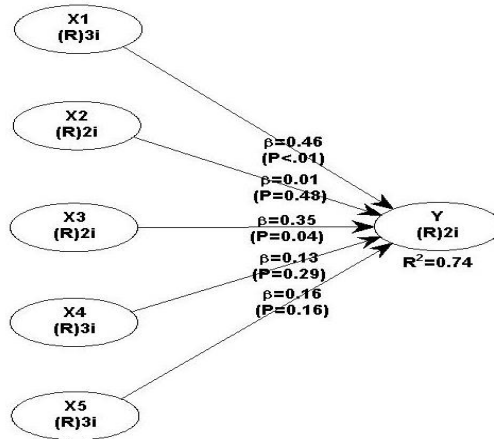
1. Pengaruh Pengetahuan Terhadap Penerimaan Syarat Halal

Hasil pengujian hipotesis menunjukkan bahwa nilai *p-value* lebih kecil dari 0,1 yaitu sebesar 0,009 yang berarti variabel pengetahuan memiliki pengaruh yang signifikan terhadap penerimaan syarat halal. Nilai *path coefficient* sebesar 0,462 menunjukkan bahwa variabel pengetahuan memiliki pengaruh positif terhadap penerimaan syarat halal dari LPPOM MUI. Hal ini menunjukkan bahwa jika terjadi peningkatan pada penilaian terhadap pengetahuan sebesar satu satuan, maka penerimaan syarat halal akan meningkat sebesar 0,462. Hal ini berarti hipotesis alternatif diterima. Semakin bagus pengetahuan responden mengenai bahan, proses dan penyajian maka penerimaan syarat halal oleh responden juga semakin meningkat. Pemilik restoran olahan mie mengetahui syarat halal meliputi bahan-bahan yang digunakan tidak boleh ada kandungan haram (babi, alkohol dan lainnya), memilih sayuran yang bersih dan masih segar serta membeli bahan yang telah disetujui oleh LPPOM MUI atau terdapat label halal untuk bahan dalam kemasan. Pemilik restoran olahan mie juga mengatakan bahwa dalam proses memasak, mereka selalu membersihkan peralatan dapur sebelum digunakan dan tidak mencampurkan bahan-bahan lain selain bahan-bahan yang digunakan untuk membuat olahan mie yang dipesan oleh konsumen. Hasil penelitian ini didukung oleh penelitian yang dilakukan oleh Ma'rifat (2016), bahwa pengetahuan produsen mengenai kriteria dalam SJH dapat menunjukkan sejauh mana produsen mengetahui penerapan SJH di tempat produksi. Semakin tinggi tingkat pengetahuan produsen terhadap prinsip-prinsip

penerapan SJH di tempat produksinya, maka semakin mudah produsen tersebut memenuhi prosedur dan syarat dalam pengajuan sertifikat halal, sehingga dapat menerima persyaratan halal yang ditetapkan LPPOM MUI.

2. Pengaruh Citra Lembaga LPPOM MUI Terhadap Penerimaan Syarat Halal

Citra lembaga LPPOM MUI tidak berpengaruh signifikan terhadap penerimaan syarat halal dengan nilai koefisien jalur sebesar 0,005 dan nilai *p-value* diatas 0,1 yaitu sebesar 0,485. Responden kurang mengetahui tugas-tugas LPPOM MUI. Responden hanya mengetahui bahwa LPPOM MUI adalah lembaga terpercaya dalam melakukan sertifikasi halal, namun tugas dan wewenang LPPOM MUI belum tersosialisasi dengan baik, khususnya bagi pemilik restoran skala mikro. Kurangnya sosialisasi dari LPPOM MUI ini bisa dilihat dari informasi mengenai sertifikasi halal yang diperoleh responden tidak ada dari lembaga terkait. Responden mendapatkan informasi sertifikasi halal dari TV, kerabat, internet maupun konsumen. Ketika pemilik restoran olahan mie dijelaskan mengenai fungsi LPPOM MUI maka akan mempengaruhi pengajuan sertifikat halal. Menurut Fuad (2010), satu-satunya lembaga yang sebelum dikeluarkannya UU No 33 Tahun 2014 berhak melakukan sertifikasi adalah Majelis Ulama Indonesia (MUI). Lembaga ini menjadi lembaga pemeriksa berdasar Piagam Kerjasama Departemen Kesehatan, Departemen Agama dan Majelis Ulama Indonesia tanggal 21 Juni 1996. Arrezia (2015) juga mengemukakan LPPOM MUI dapat terus menjaga kredibilitas lembaga yang dapat dipercaya oleh masyarakat. Berdasar Pasal 1 ayat 10 Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal, sertifikat halal adalah pengakuan kehalalan suatu produk yang dikeluarkan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) berdasarkan fatwa tertulis yang dikeluarkan oleh Majelis Ulama Indonesia.



Gambar 4.1 Nilai Koefisien Jalur *Structural Model*

Tabel 4.10 Hasil pengujian hipotesis pada model penelitian

Hipotesis Penelitian	Path	Path Coefficient	P-value	Keterangan
H1	Pengetahuan (X1) → Penerimaan Syarat Halal (Y)	0,462	0,009	Signifikan
H2	Citra Lembaga LPPOM MUI (X2) → Penerimaan Syarat Halal (Y)	0,005	0,485	Tidak signifikan
H3	Aksesibilitas (X3) → Penerimaan Syarat Halal (Y)	0,350	0,035	Signifikan
H4	Persepsi (X4) → Penerimaan Syarat Halal (Y)	0,126	0,293	Tidak signifikan
H5	Manfaat Sertifikat (X5) → Penerimaan Syarat Halal (Y)	0,155	0,156	Tidak signifikan

Sumber: Data primer diolah (2017)

3. Pengaruh Aksesibilitas Terhadap Penerimaan Syarat Halal

Hasil pengujian hipotesis menyatakan bahwa aksesibilitas berpengaruh positif terhadap penerimaan syarat halal dengan nilai koefisien jalur sebesar 0,350 dan signifikan karena nilai *p-value* lebih kecil dari 0,1 yaitu sebesar 0,035. Karena itu, hipotesis alternatif diterima yaitu aksesibilitas berpengaruh signifikan terhadap penerimaan syarat halal. Menurut responden, biaya sertifikasi halal mahal sehingga mereka enggan mengajukan sertifikasi halal. Responden juga mengatakan bahwa syarat-syarat yang harus dilengkapi untuk mengajukan sertifikasi halal tidak mudah bagi mereka yang restorannya berskala mikro. Menurut Ma'rifat (2016) dalam penelitiannya, seluruh responden menyatakan berminat untuk mengurus sertifikat halal, namun dihadapkan kendala di antaranya adalah kurangnya informasi mengenai mekanisme pengurusan, lama waktu pengurusan, jarak, biaya pengurusan sertifikat, serta keterbatasan sumber daya manusia dalam pengelolaan unit usaha. Arrezia (2015) menambahkan semakin meningkatnya kemudahan untuk memiliki sertifikat halal akan meningkatkan peluang memiliki sertifikat halal. Alasan responden tidak mengajukan sertifikat halal karena memandang proses sertifikasi halal yang mahal dan rumit sebagai hal yang turut menghambat mereka melakukan sertifikasi halal.

4. Pengaruh Persepsi Terhadap Penerimaan Syarat Halal

Hasil pengujian hipotesis menyatakan bahwa pengaruh persepsi dari pemilik restoran olahan mie terhadap penerimaan syarat halal dengan koefisien jalur sebesar 0,126 dan tidak signifikan karena nilai *p-value* lebih besar dari 0,1 yaitu sebesar 0,293. Oleh karena itu hipotesis alternatif ditolak, yang berarti persepsi pemilik restoran tidak berpengaruh signifikan terhadap penerimaan syarat halal. Responden beranggapan bahwa memproduksi makanan halal adalah kewajiban bagi produsen sesuai dengan keyakinan mereka yaitu ajaran agama Islam. Memproduksi makanan yang halal secara tidak langsung akan memberikan dampak yang baik untuk kesehatan konsumen karena dari pemilihan bahan sampai proses penyajian benar-

benar dijaga agar tidak ada zat haram dalam pembuatan olahan mie. Memiliki sertifikat halal sebenarnya merupakan bentuk kepedulian pemilik restoran terhadap konsumennya, akan tetapi responden masih enggan untuk mengurus sertifikasi halal karena sertifikat halal hanya dianggap sebagai label saja tidak menjamin bahwa setelah mendapatkan sertifikat halal pemilik restoran akan konsisten mengolah makanan seperti saat sertifikasi dilakukan. Oleh karena itu persepsi dari pemilik restoran bisa dipengaruhi dengan melakukan pendekatan agar lebih paham pentingnya sertifikat halal untuk suatu makanan sehingga bisa memberikan dampak dalam mempengaruhi penerimaan syarat halal. Maghfiroh (2015) mengungkapkan persepsi mempengaruhi dalam keyakinan berperilaku, sehingga dapat dikatakan persepsi dapat mempengaruhi sikap terhadap perilaku, niat kemudian tindakan. Kreitner dan Kinicki (2001) menyatakan bahwa persepsi seseorang akan mempengaruhi perilaku dan keputusannya. Persepsi ini selanjutnya akan berpengaruh terhadap sikap dan perilaku sehari-hari yang tercermin dalam menjalankan usahanya sehingga pada akhirnya dapat mempengaruhi keberhasilan usahanya.

5. Pengaruh Manfaat Sertifikat Terhadap Penerimaan Syarat Halal

Hasil pengujian hipotesis ini menyatakan bahwa pengaruh manfaat dari sertifikat halal terhadap penerimaan syarat halal dengan nilai koefisien jalur sebesar 0,155 dan tidak signifikan karena nilai *p-value* lebih besar dari 0,1 yaitu sebesar 0,156. Hal ini berarti manfaat sertifikat tidak berpengaruh signifikan terhadap penerimaan syarat halal. Hal ini bertolak belakang dengan penelitian Abdul *et al* (2013) yang menyatakan bahwa responden pada dasarnya mengetahui manfaat sertifikasi halal dan sepakat bahwa dengan memiliki sertifikat halal, mereka dapat meningkatkan kepuasan, keyakinan dan kepercayaan pelanggan serta mampu meningkatkan pangsa pasar mereka dan daya saing pasar. Hasil penelitian menunjukkan bahwa responden belum tentu mengajukan sertifikasi halal meskipun sudah mengetahui manfaat yang diterimanya jika mengurus pengajuan sertifikasi halal. Hal ini karena anggapan pemilik

restoran mie bahwa makanan yang tidak bersertifikat halal bukan berarti hukumnya haram dan tidak boleh dikonsumsi oleh masyarakat muslim, yang terpenting adalah bagaimana proses mengolahnya apakah sesuai ketentuan serta komitmen dari pemilik restoran untuk selalu menyajikan makanan yang halal dan baik untuk dikonsumsi oleh konsumennya.

4.7 Penerimaan Syarat Halal dan Upaya Peningkatannya

Penerimaan syarat halal dipengaruhi oleh 5 faktor yaitu pengetahuan, citra lembaga LPPOM MUI, aksesibilitas, persepsi dan manfaat sertifikat. Berdasar kelima faktor tersebut pengetahuan responden mengenai syarat halal merupakan faktor yang paling memengaruhi penerimaan syarat halal oleh pemilik restoran mie. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa responden sudah mengetahui cara menjaga bahan dan proses dari cemaran haram. Hal ini menjelaskan bahwa responden sebenarnya sudah memahami tentang makanan halal dan menganggap kehalalan penting terhadap usaha mereka, namun 40% responden masih memandang kehalalan suatu makanan tidak ditentukan oleh kepemilikan sertifikat halal. Responden berpendapat bahwa ada kemungkinan kandungan makanan memenuhi syarat sertifikasi ketika sedang mengajukan sertifikat halal, namun komposisi bahan makanan mengalami perubahan setelah mendapatkan sertifikat, sehingga keberadaan sertifikasi halal hanya label saja. Hal tersebut terkesan bertolak belakang dengan kebijakan LPPOM MUI yang berupaya merealisasikan penjaminan makanan yang halal, namun melihat realitas yang berkembang, kehalalan makanan tidak semata-mata menjadi hak istimewa LPPOM MUI. Makanan yang tidak bersertifikasi halal bukan berarti hukumnya haram. Untuk mengantisipasi kekhawatiran sebagian masyarakat yang memiliki pandangan demikian, LPPOM MUI yang memiliki kewenangan melakukan sertifikasi seharusnya melakukan kontrol ketat dan berkelanjutan terhadap produk makanan dan restoran, terutama yang sudah tersertifikasi. Cara demikian bisa menepis anggapan bahwa sertifikasi halal hanya bentuk label saja.

Selain faktor pengetahuan, pemilik restoran mie juga menyebutkan bahwa faktor aksesibilitas juga penting dalam

menerima syarat halal. Pada penelitian ini 56% responden tidak mengetahui tata cara pengurusan sertifikat halal dari LPPOM MUI. Hal ini dapat dikarenakan responden belum ada yang mengurus sertifikat halal yang menunjukkan kurangnya sosialisasi dari LPPOM MUI kepada pemilik restoran mie khususnya skala mikro yang ada di kota Malang. Oleh karena itu, faktor citra lembaga LPPOM MUI juga perlu ditingkatkan. Sosialisasi dan informasi mengenai pengurusan sertifikat halal dari LPPOM MUI hendaknya dilakukan dengan lebih gencar ke daerah-daerah dikarenakan kecukupan informasi yang diperoleh pengusaha sangat menentukan keberhasilan penerimaan syarat halal itu sendiri.

Faktor persepsi dan manfaat sertifikat halal juga perlu ditingkatkan dan disosialisasikan lebih gencar lagi guna meyakinkan pengusaha bahwa kepemilikan sertifikat halal itu penting bagi usaha mereka. Hal ini bisa mendorong minat pengusaha untuk mengurus sertifikat halal. Sebesar 40% responden menyatakan berminat untuk mengurus sertifikat halal, namun dihadapkan dengan beberapa kendala seperti kurangnya informasi dan sosialisasi mengenai prosedur dan syarat pengajuan sertifikat halal dari LPPOM MUI menjadi penyebab ketidaktahuan responden. Tingginya minat responden dalam mengurus sertifikat halal seharusnya diimbangi dengan sosialisasi mengenai pengurusan sertifikat halal dari LPPOM MUI kepada pemilik restoran ke daerah-daerah dan mencakup segala strata, baik itu restoran skala mikro, kecil, menengah ataupun besar sehingga pengolahan pangan halal dapat lebih mudah direalisasikan baik di kota besar maupun di daerah.

V PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasar analisis faktor-faktor dari variabel pengetahuan (X1), citra lembaga LPPOM MUI (X2), aksesibilitas (X3), persepsi (X4) dan manfaat sertifikat (X5) yang mempengaruhi penerimaan syarat halal pada restoran mie skala mikro di Kota Malang, maka dapat disimpulkan bahwa semua variabel mempengaruhi penerimaan syarat halal. Variabel pengetahuan (X1) dan aksesibilitas (X3) berpengaruh signifikan dengan nilai masing-masing sebesar 0,009 dan 0,035. Hal ini ditunjukkan dengan nilai *p-value* dari keduanya $<0,1$ sehingga menunjukkan pengaruh signifikan. Adapun variabel citra lembaga LPPOM MUI (X2), persepsi (X4) dan manfaat sertifikat (X5) berpengaruh tidak signifikan dengan nilai masing-masing sebesar 0,485; 0,293 dan 0,156. Hal ini karena nilai *p-value* yang didapat dari ketiganya $>0,1$. Nilai *Adjusted R-squared* yang diperoleh sebesar 0,697 atau 69,7%. Nilai tersebut menunjukkan bahwa tingkat penjelasan variabel independen terhadap variabel dependen baik.

Pada hasil analisis dengan metode *Partial Least Square* diketahui bahwa indikator yang mempengaruhi variabel pengetahuan (X1) adalah bahan (X11), proses (X12) dan penyajian (X13). Indikator yang berpengaruh pada variabel citra lembaga LPPOM MUI (X2) adalah terpercaya (X21) dan disenangi (X22). Indikator yang berpengaruh pada variabel aksesibilitas (X3) adalah biaya (X31) dan syarat pengajuan (X32). Indikator yang mempengaruhi variabel persepsi (X4) adalah keyakinan (X41), jaminan kepada konsumen (X42) dan kesehatan (X43). Indikator yang mempengaruhi variabel manfaat sertifikat (X5) adalah kualitas restoran (X51), bisnis (X52) dan kepercayaan konsumen (X53). Variabel yang memiliki pengaruh paling besar terhadap penerimaan syarat halal adalah pengetahuan yang paling berpengaruh signifikan dengan nilai indikator yang paling penting yaitu proses.

5.2 Saran

Berdasarkan kesimpulan di atas, dikemukakan beberapa saran untuk LPPOM MUI diharapkan lebih intensif melakukan sosialisasi tentang pentingnya sertifikasi halal, mempermudah administrasi dan birokrasi dalam mengurus sertifikasi halal. Bagi pengusaha, perlu pemahaman lebih mengenai pentingnya legalitas kehalalan olahan makanannya sebagai jaminan halal kepada konsumen, diharapkan juga secara inisiatif mencari informasi mengenai tata cara pengajuan sertifikasi halal dan syarat-syarat yang harus dipenuhi baik melalui media *online* maupun *offline*. Faktor-faktor lainnya yang dapat mempengaruhi penerimaan syarat halal perlu dikaji lebih dalam untuk penelitian selanjutnya, misalnya faktor keagamaan dari pemilik restoran.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdi, H. 2003. ***Partial Least Squares (PLS) Regression***. Thousand Oaks. Sage
- Abdul M, Ismail H, Mustapha M dan Kusuma H. 2013. ***Indonesian Small Medium Enterprises (SMEs) and Perceptions On Halal Food Certification***. African Journal Of Business Management, 7(16): 1492-1500
- Adyas C.R.A, Sri M, dan Salahuddin E. 2015. **Faktor-faktor yang Memengaruhi Industri Kecil dan Menengah Produk Roti dan Kue di Kota Bogor untuk Memiliki Sertifikat Halal**. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Ambali, A.R dan Ahmad N.B. 2014. ***People's Awareness on Halal Foods and Products: Potential Issues for Policy-Makers***. ScienceDirect, 121: 3-25
- Apriyantono A, Hermanianto J, dan Nurwahid. 2003. **Pedoman Produksi Halal**. Departemen Agama Republik Indonesia
- Arrezia N, Muhammad F, dan Salahuddin E. A. 2015. **Pengaruh Sertifikat Halal Terhadap Peningkatan Penjualan UMKM Jasaboga Kota Bogor**. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Artaman DMA, Nyoman Y dan Ketut D. 2015. **Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Pendapatan Pedagang Pasar Seni Sukowati Gianjur**. E-Jurnal Ekonomi dan Bisnis Universitas Udayana, 4(02): 87-105
- Auliana, R. 2013. **Aneka Olahan Mie Untuk Pengembangan Usaha**. Disampaikan dalam rangka peningkatan sumberdaya karyawan Kopma UNY. Pada hari Sabtu Tanggal 11 Mei 2013
- Badan Pusat Statistik (BPS) Kota Malang. 2017. **Malang dalam Angka 2017**. BPS Kota Malang. Malang. Hal 130 dan 248
- Badan Standarisasi Nasional. 2002. **Pedoman 1004-2002 Panduan Penyusunan Rencana Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP)**. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Bengtsson, O, Sanandaji T and Johannesson M. 2012. ***Do Women Have A Less Entrepreneurial Personality?***

Research Institute Of Industrial Economics Working Paper, 944:1-31

- Chamdi, A.N. 2003. **Kajian Profil Sosial Ekonomi Usaha Kambing Di Kecamatan Kradenan Kabupaten Grobogan**. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan Dan Veteriner. Bogor
- Cohen, J, Patricia C, Stephen G.W and Leona S.A. 2003. ***Applied Multiple Regression/Correlation Analysis for the Behavioral Sciences, Third Edition***. Lawrence Erlbaum Associates. New Jersey
- Farrell, A.M. 2010. ***Insufficient Discriminant Validity: A Comment On Bove, Pervan, Beatty, And Shiu (2009)***. Journal of Business Research, 63 (3): 324-327
- Fuad I.Z, Abdullah K, dan Paulus H. 2010. **Kesadaran Hukum Pengusaha Kecil di Bidang Pangan dalam Kemasan di Kota Semarang Terhadap Regulasi Sertifikasi Produk Halal**. Masters Thesis .Universitas Diponegoro. Semarang
- Ghozali, G. 2006. ***Structural Equation Modelling: Metode Alternatif Dengan Partial Least Square***. Badan Penerbit Universitas Diponegoro. Semarang
- Ghozali, G. 2011. ***Structural Equation Modelling: Metode Alternatif Dengan Partial Least Square Edisi 3***. Badan Penerbit Universitas Diponegoro. Semarang
- Hair, J.F, G. Tomas M.H, Christian M.R and Marko S. 2014. ***A Primer On Partial Least Squares Structural Equation Modeling (PLS-SEM)***. SAGE Publications. New Delhi
- Hair, J.F, William C.B, Barry J.B and Rolph E.A. 2010. ***Multivariate Data Analysis, 7th edition***. Pearson Prentice Hall. New Jersey
- Hasan, K.N.S. 2014. **Kepastian Hukum Sertifikasi dan Labelisasi Halal Produk Pangan**. Dinamika, 14(2): 227-239
- Hass, N and Lehner, F. 2009. ***Knowledge Management Success Factor-Proposal of an User benefits in Mobile Application Store, In M. Shaw, Z. Dongsong, & W. Yue (eds). E-Life: Web-enabled convergence of commerce, work, and social life***. Springer, 108: 429-441

- Huda, N. 2012. **Pemahaman Produsen Makanan Tentang Sertifikasi Halal (Studi Kasus Di Surakarta)**. ISHRAQI, 10(1): 1-13
- Husen, M.N. 2008. **Panduan Umum Sistem Jaminan Halal**. LPPOM MUI. Jakarta
- Jogiyanto dan Abdillah, W. 2009. **Konsep dan Aplikasi PLS (*Partial Least Square*) untuk Penelitian Empiris**. BP-FE. Yogyakarta
- Kamus Besar Bahasa Indonesia. 2016. **Syarat**. Gramedia. Jakarta
- Khoerudin, J. 2014. **Peningkatan Antusias dan Hasil Belajar Matematika dengan Penerapan Pembelajaran Matematika Realistik Bagi Siswa Smp Kelas VIII**. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta
- Kreitner, R and A. Kinicki. 2001. ***Organizational Behavior, Fifth Edition***. Irwin McGrawHill. Boston.
- Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-Obatan dan Kosmetika. 2003. **Panduan Sistem untuk Jaminan Halal**. Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-Obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia. Jakarta
- Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-Obatan dan Kosmetika. 2015. **Pedoman Pemenuhan Kriteria Sistem Jaminan Halal di Restoran**. LPPOM MUI. Jakarta
- Ma'rifat, TN, Muhammad NK dan Slamet P. 2016. **Analisis Persepsi Konsumen dan Produsen Sebagai Upaya Penerapan Sistem Jaminan Halal pada Industri Kecil dan Menengah Bidang Pangan di Kab. Ponorogo Jawa Timur**. Prosiding Seminar Nasional Hasil-Hasil PPM. Bogor, hal 278-286
- Maghfiroh. 2015. **Faktor-Faktor yang Memengaruhi Niat Membeli Makanan Kemasan Berlabel Halal LPPOM-MUI**. *Economia*, 11(2): 169-176
- Maharani, C. 2013. **Olahan Mie**. PT Agromedia Pustaka. Jakarta
- Nainggolan, R. 2016. **Gender, Tingkat Pendidikan dan Lama Usaha Sebagai Determinan Penghasilan UMKM Kota Surabaya**. *KINERJA*, 20(1): 1-12

- Nursalikah, A. 2013. **Ini Keuntungan Pengusaha Jika Memiliki Sertifikasi Halal.** <<http://www.republika.co.id/berita/nasional/umum/13/09/06/msoio1-ini-keuntungan-pengusaha-jika-memiliki-sertifikasi-halal>>. Republika Online, Jumat 06 September 2013, Diakses 16 November 2017
- Nursidqi, Y. 2010. **Community Relation dan Citra Lembaga.** Skripsi. Universitas Sebelas Maret. Surakarta
- Peraturan Pemerintah No. 69 th 1999. **Pangan Halal.** pasal 1
- Perwitasari, S.D.A. 2014. **Hubungan Antara Variabel Demografi dengan Pengambilan Keputusan Auditor pada Kantor Badan Pemeriksa Keuangan RI.** Skripsi. Universitas Diponegoro. Semarang
- Prabowo, S dan Azmawani, A.R. 2016. **Sertifikasi Halal Industri Pengolahan Hasil Pertanian.** Forum Penelitian Agro Ekonomi, 34 (1): 57-70
- Rahardian, A.A. 2011. **Analisis Pengaruh *Intellectual Capital* Terhadap Kinerja Perusahaan Suatu Analisis Dengan Pendekatan *Partial Least Squares*.** Skripsi. UNDIP. Semarang
- Ramlan dan Nahrowi. 2014. **Sertifikasi Halal sebagai Penerapan Etika Bisnis Islami dalam Upaya Perlindungan bagi Konsumen Muslim.** Jurnal Ahkam, 14 (1): 152
- Republik Indonesia. 2008. **Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2008 Tentang Usaha Mikro, Kecil dan Menengah.**
- Republik Indonesia. 2014. **Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal.**
- Revitriani, M, Endang R.W, dan Diana P. 2013. **Kajian Konsentrasi Tepung Kimpul pada Pembuatan Mie Basah.** REKA Agroindustri, 1 (1): 1-2
- Rivai V, Nuruddin A, dan Arfa F.A. 2012. ***Islamic Business and Economics Ethics.*** Bumi Aksara. Jakarta
- Riyanti, B.P. 2003. **Kewirausahaan dari Sudut Pandang Psikologi Kepribadian.** PT. Grasindo. Jakarta
- Robert, K.Y. 2012. **Studi Kasus Desain & Metode.** Raja Grafindo. Jakarta

- Salisbury WD, Chin WW, Gopal A and Newsted PR. 2002. ***Research Resport: Better Theory Through Measurement Developing a Scale to Capture Consensus on Appropriation.*** Information System Research, 13
- Sasmita, J dan Raihan, Sa. 2013. **Kepemimpinan Pria Dan Wanita.** Proceeding Of The 6th Ncfb And Doctoral Colloquium. Surabaya
- Septriani, E. 2013. **Pengaruh Kinerja Sistem Terhadap Kepuasan Pengguna pada PT. Bank Muamalat Indonesia (Tbk).** Program Magister Sistem Informasi Akuntansi. Universitas Gunadarma. Jakarta
- Sholihin, M dan Dwi R. 2013. **Analisis SEM-PLS dengan WarpPLS 3.0 Untuk Hubungan Nonlinear dalam Penelitian Sosial dan Bisnis.** CV ANDI Offset. Yogyakarta
- Siregar, S. 2014. **Statistik Parametrik untuk Penelitian Kuantitatif: Dilengkapi dengan Perhitungan Manual dan Aplikasi SPSS Versi 17.** Bumi Aksara. Jakarta
- Solimun. 2016. **Penguatan Penelitian Konfirmatori: Pemodelan Struktural WarpPLS.** Disampaikan pada DIKLAT Metode Kuantitatif Pemodelan Struktural warpPLS di Jurusan Matematika Fakultas MIPA Universitas Brawijaya Malang. Tanggal 25-26 Maret 2016
- Sudarsana, I.K.S dan Friska E. 2010. **Peranan Sertifikasi Halal Bagi Konsumen dalam Aspek Perlindungan Konsumen.** Pangan Halal, 8(2): 111-118
- Sugiyono. 2012. **Metode Penelitian Pendidikan (Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif dan R&D).** Alfabeta. Bandung
- Sulistyo, P dan Azmawani A.R. 2016. **Sertifikasi Halal Sektor Industri Pengolahan Hasil Pertanian.** Forum Penelitian Agro Ekonomi, 34(1): 57-70
- Sutisna. 2002. **Perilaku Konsumen dan Komunikasi Pemasaran.** PT Remaja Rosdakarya. Bandung
- Tanugal S.J, Sucipto, dan Claudia G.P. 2016. **Penilaian Pengetahuan, Sikap dan Praktik Penjamah Pangan terhadap Kehalalan dan Keamanan Pangan pada Kantin Universitas Brawijaya.** Skripsi. Universitas Brawijaya. Malang

- Umar, H. 2002. **Metode Riset Bisnis: Panduan Mahasiswa untuk Melaksanakan Riset Dilengkapi dengan Contoh Proposal dan Hasil Riset Bidang Manajemen dan Akuntansi**. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Veithzal, R., Amiur N., dan Faisar A.A. 2012. ***Islamic Business And Economics Ethics*** Mengacu pada Al-Qur'an dan Mengikuti Jejak Rasulullah Saw dalam Bisnis, Keuangan dan Ekonomi. PT. Bumi Aksara. Jakarta
- Waskito, D. 2015. **Pengaruh Sertifikasi Halal, Kesadaran Halal, Dan Bahan Makanan Terhadap Minat Beli Produk Makanan Halal (Studi Pada Mahasiswa Muslim Di Yogyakarta)**. Skripsi. Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta
- Wibisono, D. 2003. **Riset Bisnis Panduan Bagi Praktisi Dan Akademisi**. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Wiyono, G. 2011. **Merancang Penelitian Bisnis dengan Alat Analisis SPSS 18.0 dan SmartPLS 2.0**. UPP SIM YKPN. Yogyakarta
- Yamin, S. 2014. **Rahasia Olah Data Lisrel**. Mitra Wacana Media. Jakarta